Manual del Usuario

Estufa Eléctrica

Modelos deslizables y de empotre

INDICE **Página**

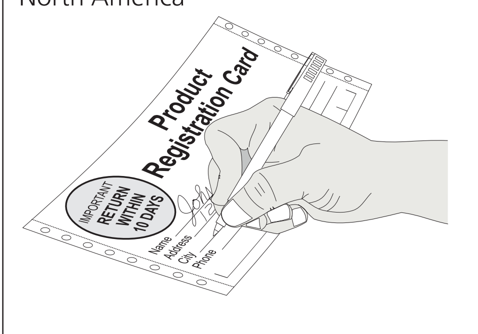
Visite el sitio de Frigidaire:

http://www.frigidaire.com

Registro su producto

Registre su Producto

La tarjeta con remitente incluido de **registro de producto** debe de ser llenada por completo, firmada y enviada a Electrolux Home Products North America



Gracias por la elección de este electrodoméstico. La información de este **Manual del Usuario** le dará instrucciones de como operar correctamente y cuidar su estufa. Por favor lea toda la información contenida en su juego de literatura incluido con su electrodoméstico para aprender mas acerca de su nueva adquisición.

Marque su Modelo y Numero de serie

Marque en el espacio designado en seguida el modelo y números de serie. Los números se encuentran localizados en la placa de serie instalada en el marco izquierdo de la estufa y que es visible cuando la puerta del horno esta abierta o en el interior del cajón a un costado del marco.

Numero de Modelo: ____

Numero de Serie: ____

Fecha de Compra: ____

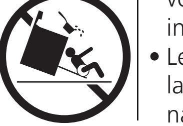
Este Manual del Usuario contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información acerca de las características para diversos modelos. Usted **podrá no encontrar** las descripciones de todas las características de su electrodomestico. Las ilustraciones mostradas son representativas. Las ilustraciones en su electrodoméstico podrán ser diferentes a las mostradas en este manual.

Nota: Estas instrucciones no tienen el propósito de cubrir toda condición o situación posible que pueda ocurrir. Sentido común y precaución se deben de tomar en cuenta al momento de instalación, operación y mantenimiento de cualquier electrodoméstico.

Importante: Guarde una copia de su factura de compra. La fecha de la factura establece el periodo de la garantía de servicio. Guárdela donde la pueda encontrar fácilmente. Si algún servicio es realizado bajo garantía es posible que tenga que mostrar la factura.

MODELOS DESLIZABLES





⚠ADVERTENCIA

- Todas las estufas se pueden volcar, inclinarse.
- Lesiones a las personas pueden resultar debido al vuelco de la unidad.
- Instale el soporte anti-vuelco incluido con su estufa. Vea las instrucciones de instalación.

Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico este deberá ser asegurado instalando adecuadamente el soporte anti-vuelco proveído con esta estufa. Para verificar si el soporte fue instalado correctamente, retire el panel inferior o cajón de almacenamiento y verifique que el soporte este bien colocado. Refiérase a las Instrucciones de instalación para la correcta instalación de este soporte.

MODELOS DE EMPOTRE





⚠ADVERTENCIA

- Todas las estufas se pueden volcar, inclinarse.
- Lesiones a las personas pueden resultar debido al vuelco de la unidad.
- Instale el soporte anti-vuelco incluido con su estufa. Vea las instrucciones de instalación.

Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico este deberá ser asegurado instalando adecuadamente los tornillos anti-vuelco proveído con esta estufa. Para verificar si los tornillos fueron instalados correctamente, retire el panel inferior o cajón de almacenamiento y verifique que los tornillos estén bien colocados.
Refiérase a las Instrucciones de instalación para la correcta instalación de este soporte.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico
Guarde estas instrucciones para su futura referencia

Este manual contiene importante instrucciones y símbolos de seguridad. Por favor preste atención a estos símbolos y siga las instrucciones proporcionadas.

⚠ADVERTENCIA Este símbolo le ayudara a alertarlo de las situaciones que pueden causar serios daños a su persona, muerte o daños a su propiedad.

⚠ATENCION Este símbolo le ayudara a alertarlo de situaciones que pueden causar serios daños a su persona o daños a su propiedad.

- **Remueva todo cinta y empaque antes de utilizar su electrodoméstico. Destruya el cartón y bolsas de plástico después de desempacar su electrodoméstico.** No permita a los niños de jugar con el material de empaque. No remueva la etiqueta del cable de alimentación, ni la literatura que se encuentra adherida a la parte trasera de su horno de empotre. No remueva la placa con la serie y modelo.
- **Instalación Correcta- Asegurese que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un electricista calificado o bien un instalador de acuerdo al Código Nacional Eléctrico ANSI/NFPA No. 70 (U.S.A) o CSA C22.1 PART1 (Canada)- ultima edición y código local de requerimientos.** Instale únicamente en conformidad a las instrucciones provistas en el paquete de literatura proporcionado con este electrodoméstico.

  Solicite a su vendedor recomendaciones acerca de técnicos calificados y centros de reparación autorizados. Averigüe como cortar la alimentación eléctrica hacia el electrodoméstico en el interruptor o caja de fusibles en caso de emergencia.
- **Servicio por el Usuario- No repare o reemplace ninguna parte del electrodoméstico, al menos que este específicamente recomendado en los manuales**. El resto de los servicios deben de ser ejecutados únicamente por un técnico calificado para reducir el riesgo de resultar lesionado y dañar al electrodoméstico.
- **Nunca modifique o altere la construcción de este electrodoméstico ya sea removiendo las patas niveladoras, alambrado, soporte anti-vuelco u otra parte del aparato.**

⚠ADVERTENCIA **Pisar, apoyarse, sentarse o jalar hacia abajo la puerta y cajón de este electrodoméstico puede causar serias lesiones a la persona o daño al electrodoméstico.** No permita a los niños subirse o jugar alrededor del electrodoméstico. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede causar que la estufa se vuelque, causando lesiones o quemaduras. Un cajón abierto cuando esta caliente puede causar graves quemaduras.

⚠ADVERTENCIA **No utilice el horno o cajón calentador (si esta equipado) para almacenamiento.**

- **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico. Materiales inflamables no deben de ser almacenados dentro del horno, sobre la unidad o cajón (si esta equipado).** Esto incluye materiales tales como papel, plástico u objetos hechos de tela, tales como libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así mismo como líquidos inflamables. No almacene explosivos, tales como productos en aerosol dentro o cerca del electrodoméstico. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

⚠ATENCION **No almacene objetos de interés para los niños en gabinetes y cajones que se encuentres por arriba del electrodoméstico.** Niños subiendo en el electrodoméstico pueden resultar seriamente lastimados.

- **No deje a sus niños solos- Los niños no debe de ser dejados solos o sin supervisión en el área de uso de este electrodoméstico.** Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.
- **NO TOQUE LA SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS O AREAS PROXIMAS A ESTOS, ELEMENTOS INTERIORES DEL HORNO O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO ASI COMO EL CAJON CALENTADOR HASTA QUE NO ESTEN COMPLETAMENTE FRIOS.** Los elementos eléctricos tanto de superficie como del horno pueden estar calientes aun cuando los elementos ya tengan un color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos pueden calentarse al punto de causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o deje ningún objeto de tela o cualquier otro material inflamable en contacto con estas superficies hasta que estas estén completamente frías. Entre estas áreas podemos mencionar la superficie de cocinado, aperturas de ventilación, las superficies cerca de estas aperturas, puerta del horno y ventana.
- **Use la vestimenta adecuada- Ropa holgada o con algún tipo de colguije o adorno no debe de usarse mientras se haga uso del electrodoméstico.** No deje ropa o cualquier material inflamable en contacto con superficies calientes.

⚠ADVERTENCIA **Nunca use este electrodoméstico para entibiar o calentar un cuarto.**

- **No utilice agua o harina para apagar un fuego producido por exceso de grasa. -Para apagar el fuego utilice la cubierta de un sartén, bicarbonato de sodio, algún químico seco o espuma de tipo extinguidor.**
- **Cuando caliente grasa o aceites, vigile de cerca.** Las grasas y aceites pueden incendiarse si se les permite calentarse en exceso.
- **Utilice únicamente guantes de cocina u horno secos. Guantes húmedos en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor.** No deje que los guantes toquen los elementos calientes. No utilice toallas o cualquier tela acolchada para tomar las cazuelas o sartenes en lugar de los guantes.
- **No caliente recipientes con comida si no han sido abiertos. La presión puede causar que el recipiente explote y causar graves lesiones.**
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va a ser almacenada o destruida.**
- **IMPORTANTE: No trate de utilizar este electrodoméstico durante un apagón de electricidad.** Si existe un apagón de electricidad, siempre apague el electrodoméstico. Si el aparato no es apagado y la electricidad se restablece, este comenzara a operar. Si se deja algún alimento sin vigilar este podría incendiarse Una vez que la electricidad se restablezca, reajuste el reloj y las funciones del electrodoméstico.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ATENCION Los controles electrónicos pueden dañarse debido a temperaturas frías. Cuando utilice su electrodoméstico por la primera vez o que este no haya sido utilizado por un largo periodo de tiempo, asegurese que este haya sido expuesto por lo menos por tres horas a temperaturas mayores a 0°C/32°F antes de conectarlo a la alimentación eléctrica.

INSTRUCIONES IMPORTANTES PARA USO DE LA SUPERFICIE DE COCINADO

- **Conozca cual de las perillas opera cada unidad de superficie.**
- **Limpie su electrodoméstico de manera regular para mantener las partes libres de grasa que pueden causar fuego.** El ventilador de la campana y los filtros de grasa deben igualmente mantenerse limpios. No deje que la grasa se acumule. Los depósitos de grasa en el ventilador pueden incendiarse. Refiérase al fabricante del la campana para las instrucciones de limpieza. Cuando flamee algún alimento bajo la campana, encienda el ventilador.

ATENCION Utilice el tamaño correcto de sartén. Esta unidad esta equipada con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondo plano lo suficientemente grande para cubrir la unidad de superficie. El uso de utensilios mas pequeños expondrá parte de la superficie de la unidad de calentamiento al contacto directo, lo que puede incendiar la ropa. La utilización de utensilios de una talla proporcional a la del elemento aumentara además su eficiencia.

- **Las jaladeras de los utensilios deberán de girarse hacia el interior, sin sobrepasar los elementos adyacentes** a fin de reducir los riesgos de quemaduras, de combustión y de derrames causados por el contacto involuntario con otro utensilio.
- **Nunca deje los elementos de superficie sin supervisión.** Los derrames pueden causar humo, los derrames de grasa son susceptibles a incendiarse fácilmente y los utensilios donde el contenido se evapore pueden fundirse.
- **Protectores:** No utilice papel aluminio para cubrir ninguna parte de su electrodoméstico. Utilice papel aluminio solamente para cubrir los alimentos durante su cocción tal y como se menciona en la recetas. Toda otra utilización de protectores o de papel aluminio son susceptibles a causar un choque eléctrico, fuego, o corto circuito.
- **Utensilios de Vidrio:** Dado a cambios bruscos de temperatura se pueden utilizar solamente ciertos utensilios en vidrio, en vitroceramica, en cerámica o en barro sin riesgo de que estos se rompan. Verifique las recomendaciones del fabricante para la utilización en una superficie vitroceramica.
- **No utilice cubiertas de quemadores decorativas**. Si un quemador es accidentalmente prendido, la cubierta corre el riesgo de calentarse y eventualmente fundirse. Usted corre el riesgo de quemarse al tocar la cubierta. Además existe el riesgo de dañar la superficie de cocinado y de los quemadores si existiese un sobrecalentamiento de la cubierta. El aire además será bloqueado, lo que generara problemas de combustión.

PARA UNIDADES CON ELEMENTOS EN ESPIRAL SOLAMENTE

- **No sumerja o moje los elementos.** Los elementos no deben de ser sumergidos jamás en agua. Los elementos se limpian por si solos durante su ciclo de operación normal.
- **Asegurese que la base del elemento estén siempre en su lugar.** La ausencia de la base del elemento durante la cocción puede causar daños en el alambrado o componentes que se encuentran por debajo de la cubierta porcelanizada.

PARA UNIDADES DE SUPERIFICIES EN VITROCERAMICA SOLAMENTE

- **Nunca cocine sobre una superficie de vitroceramica rota.** Si la superficie esta rota, las soluciones limpiadoras y los derrames pueden penetrar dentro de la unidad lo que puede descomponer la función de la unidad y crear un choque eléctrico. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie cuidadosamente la superficie de la cocina**. Si una esponja o trapo húmedo son utilizados para limpiar un derrame sobra la superficie caliente, ponga atención a fin de evitar que usted se queme debido al vapor. Algunos limpiadores pueden generar humos nocivos para la salud, si estos se aplican sobre la superficie caliente.
- **Evite raspar o rasguñar la superficie vitroceramica con objetos filosos.**

INSTRUCIONES IMPORTANTES PARA USO DE SU HORNO

- **Sea cuidadoso al abrir la puerta del horno o el cajón calentador.** Parese a un costado del electrodoméstico cuando abra la puerta de un horno que este caliente. Deje el aire caliente o vapor circular antes de remover o reemplazar la comida en el horno.
- **Mantenga los ductos de ventalción sin obstrucción alguna.** El horno es ventilado por el frente, arriba de la puerta de horno. Tocar las superficies en estas áreas cuando el horno este en función puede causar quemaduras severas. Además no ponga objetos de plástico o sensibles al calor cerca de las ventilaciones. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.
- **Posición de las parrillas de Horno y parrillas de cajón (si esta equipado).** Siempre ponga sus parrillas de horno en el lugar deseado mientras el horno/cajón estén fríos. Remueva cualquier tipo de utensilio de las parrillas antes de remover la parrilla. Si la parrilla debe de ser desplazada mientras el horno este caliente, sea extremadamente cauteloso. Use guantes de horno y tome la parilla con las dos manos para reposicionarla, No deje los guantes en contacto con los elementos calientes del horno o con el interior del horno.
- **No utilice el sartén asador sin el inserto de rejilla.** El sartén asador y la rejilla permiten que la grasa pase a través evitando el contacto con el calor del asador.
- **No cubra la rejilla del asador o el fondo del horno con papel aluminio.** La grasa y aceite expuestos pueden incendiarse.
- **No toque el foco de un horno caliente con un trapo húmedo.** Hacer esto puede causar que el foco se rompa. Desconecte el electrodoméstico o corte el suministro eléctrico hacia el electrodoméstico antes de remover y remplazar el foco.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

- **Limpie su electrodoméstico de manera regular para mantener las partes libres de grasa que pueden causar fuego.** El ventilador de la campana y los filtros de grasa deben igualmente mantenerse limpios. No deje que la grasa se acumule. Los depósitos de grasa en el ventilador pueden incendiarse. Refiérase al fabricante del la campana para las instrucciones de limpieza.
- **Limpiadores/Aerosoles-** Siempre siga las recomendaciones de uso del fabricante. Este enterado que el exceso de residuos de los limpiadores y aerosoles pueden encenderse y causar daños y/o lesiones.

MODELOS DE HORNOS CON AUTO-LIMPIEZA:

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza solo las partes del electrodoméstico mencionadas en el Manual de Usuario.** Antes de usar el ciclo de auto limpieza del electrodoméstico, remueva el sartén asador y cualquier otro utensilio almacenado en el electrodoméstico.
- **No limpie el sello de la puerta del horno.** El sello de la puerta es esencial para un buen sellado. Tome los debidos cuidados para no mover o dañar el sello.
- **No utilice limpiadores de horno.** Ningún limpiador de horno o protector de cualquier tipo debe ser utilizado dentro o alrededor de cualquier parte del electrodoméstico.
- **Retire las parrillas de horno.** El color de las parrillas del horno cambiara si se les deja en el horno durante el ciclo de auto limpieza.

⚠ATENCION La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a las emisiones de humo generadas durante el ciclo de auto limpieza de cualquier horno. Mueva a sus pájaros a otro cuarto bien ventilado.

NOTA IMPORTANTE DE SEGURIDAD

El acto "California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement" requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas para el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otro daño reproductivo, y requiere que cualquier negocio avise a sus consumidores de la exposición potencial a dichas substancias.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Superficie de la cocina

Elección de utensilios adecuados para la cocción sobre los elementos.

El fondo de los sartenes o cazuelas debe de ser plano para asegurar un buen contacto con el elemento de superficie. Verifique el fondo este bien plano, usted lo puede verificar haciendo girar una regla en el fondo del sartén (figura 1). No deberá de haber espacio entre el sartén y la regla (vea la figura 1).

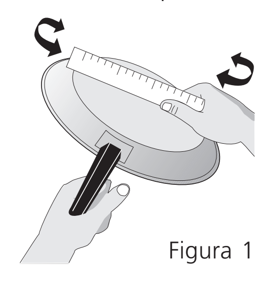
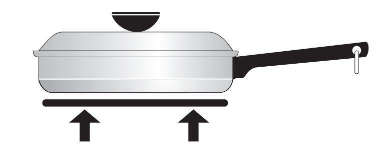


Figura 1

Asegurese de seguir las recomendaciones de la figura 2 acerca de los utensilios de cocina.

Nota: Siempre use utensilios según el uso propuesto o recomendado del fabricante. Siga las instrucciones del fabricante. Algunos utensilios no fueron diseñados para utilizarse en el horno o la superficie de cocina.

CORRECTO

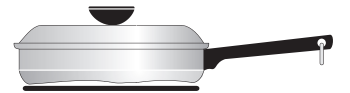


- Fondo **plano** y costados rectos.
- Cubiertas que cierran herméticamente.
- El peso de la jaladera no deberá inclinar el sartén. El sartén deberá estar bien nivelado/equilibrado.
- El tamaño de los sartenes, cazuelas corresponden a la cantidad de alimentos a cocinar.
- Materiales que conduzcan bien el calor.
- Fáciles a limpiar.
- El sartén debe de tener un diámetro similar al del elemento.

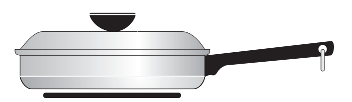
*Ollas y sartenes específicos tales como parillas, ollas de presión, sartenes para langosta deben de cumplir con las recomendación aquí mencionadas.

INCORRECTO

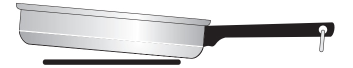
- Fondos no planos y deformes.



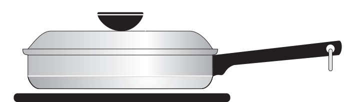
- El sartén es mas grande que el elemento por mas de 1.2 cm. (1/2").



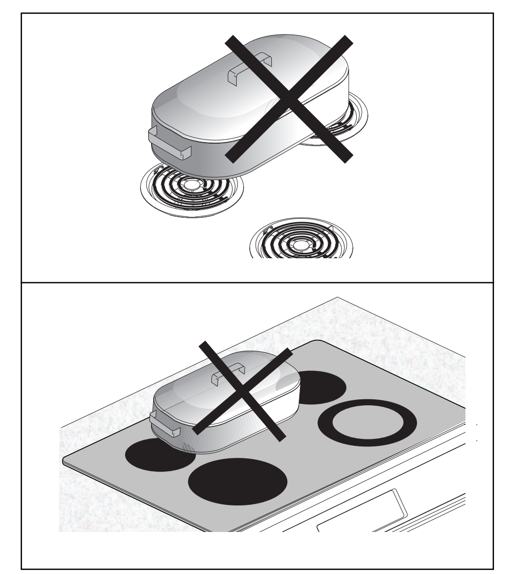
- La jaladera es muy pesada lo que hace que se incline el sartén.



- El elemento es más grande que el sartén.



Cazuelas y soportes especiales



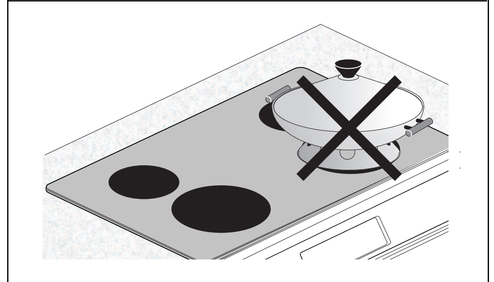
Woks con fondo plano adecuados para usarse en la cubierta de su electrodoméstico están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y ferreterías. Los woks con fondo redondo (con un anillo de soporte que no exceda de la superficie del elemento) puede usarse también. El aro del metal esta diseñado para sujetar el wok cuando se encuentra lleno de grandes cantidades de líquidos (preparación de sopas) o grasa (para freír).

ATENCION **NO UTILICE** dos elementos para calentar cazuelas muy grandes tales como una rosticera o parrilla, si su unidad no esta equipada con un elemento puente. NO permita que el contenido de los sartenes o cazuelas se evaporen hasta quedar secos. El fondo del sartén puede causar daños a la superficie vitroceramica, decoloración o fractura en las partes esmaltadas de la cubierta y danos a los elementos.

Soportes metálicos: no utilice soportes metálicos. El fondo de las cazuelas deben de estar en contacto directo con los elementos de superficie.

NO UTILICE un wok si viene equipado con un aro de metal que es mas grande que el diámetro del elemento. Ya que el aro atrapara el calor, de hacer esto el elemento de superficie y la superficie pueden resultar dañados.





Para modelos con superficie vitroceramica, utilice solamente woks con el fondo plano y sin aro de metal.



Consejos para preparar conservas e Información

⚠ATENCION La preparacion de conservas puede generar grandes cantidades de vapor. Sea extremadamente cauteloso para prevenir quemaduras. Siempre levante la tapa para ventilar el vapor lejos de usted.



1. Utilice solamente recetas que hayan sido previamente verificadas y lea las instrucciones cuidadosamente. Verifique con El Servicio de la Cooperativa Agrícola o con el fabricantes de recipientes de vidrio para conservas, acerca de la última información para la preparación de conservas y su almacenamiento al vacío.
2. Utilice solamente recipientes que tengan el fondo plano. El calor se distribuye de manera mas uniforme cuando el fondo es plano.
3. Ponga la cazuela en el centro del elemento.
4. Comience con agua caliente y un ajuste alto de temperatura para reducir el tiempo que toma llevar el agua a punto de ebullición, después reduzca la temperatura lo más bajo posible y mantenga un punto de ebullición constante.
5. Lo mejor es conservar pequeñas cantidades y contenidos ligeros.

⚠ATENCION **Para prevenir danos a la superficie:**

1. No utilice baños maria o vaporeras a presión que excedan el límite del elemento por más de una pulgada.
2. No deje baños maria o vaporeras a presión a temperatura alta por largos periodos de tiempo.
3. Alterne los elementos entre un lote y el siguiente para permitir a la unidad y a las superficies cercanas al elemento de enfriarse. Evite el conservar alimentos durante todo un día en un mismo elemento.

⚠ATENCION Para lograr que su conservas sean seguras se requiere que los micro-organismo dañinos se destruyan y que los recipientes sean sellados por completo. Cuando prepare su conservas en un baño de agua, un ligero pero constante vapor debe de mantenerse constante por el tiempo indicado en la receta.

Superficie de cocinado

Modelos con elementos en espiral

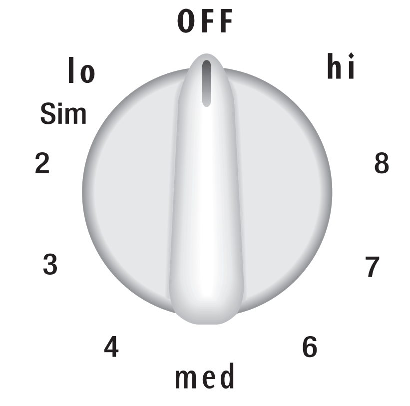
Ajuste de los elementos de control

NOTA: Todas las perillas mostradas en esta manual del usuario son solamente representativas.

1. Coloque un utensilio de cocina de la dimensión apropiada sobre el elemento.
2. Presione y gire la perilla para ajustar el elemento a la temperatura deseada.
3. La luz indicadora de la superficie brillara cuando uno o más de los elementos estén prendidos. Siempre gire la perilla a la posición de OFF antes de remover su sartenes de la superficie.

***Nota*: El tamaño, espesor y tipo de utensilios utilizados influirán en el ajuste necesario para obtener buenos resultados culinarios.**

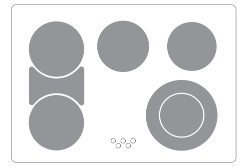
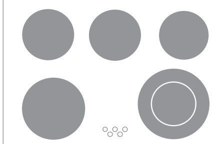
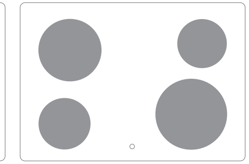
Ajuste	**Tipo de cocción**
HI (ALTO)	Para comenzar la cocción, hervir agua, o asar la carne.
5 (MEDIO)	Para conservar el agua en ebullición, hacer más espesas las salsas, y cocer las legumbres al vapor.
2-4 (MEDIO-BAJO)	Para completar la cocción, cocer huevos y guisados.
LO (BAJO)	Para mantener caliente, fundir o sazonar.



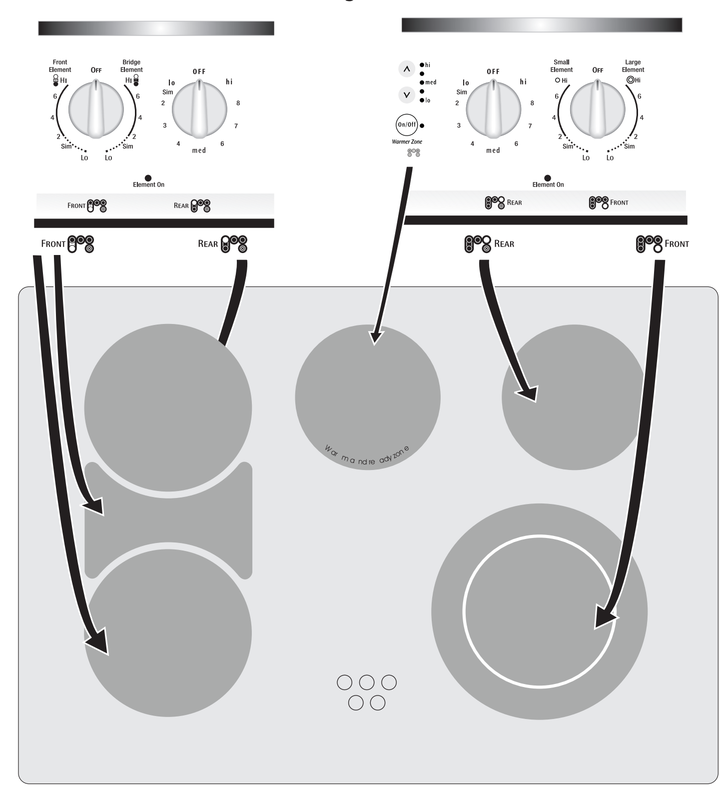
*El ajuste recomendado mencionado en esta tabla, se determino en base a una cocción realizada en un sartén de espesor medio con cubierta. El ajuste puede variar dependiendo del tipo de sartenes y cazuelas que se usen.

⚠ATENCION **No deposite ningún objeto** como saleros, pimenteros, soportes de cucharas o empaques de plástico sobre **la superficie de la cocina mientras este en funcionamiento**. Estos objetos pueden incendiarse o fundirse. Las jaladeras, servilletas y cucharas de madera pueden también incendiarse si están muy próximas a los elementos.

Superficie de cocinado (continuación)
Modelos con superficie vitroceramica

Modelo A Modelo B Modelo C
Los elemento radiantes localizados en su electrodoméstico puede tener una de estas configuraciones.
Figura 1



Modelo A únicamente mostrado - Figura 2

NOTA: Por favor lea cuidadosamente las instrucciones de limpieza para la superficie vitroceramica en el manual de uso en la sección Limpieza General y revise la lista Antes de Llamar y Solicitar Servicio incluida en este manual.

NOTA: Los elementos radiantes poseen un dispositivo que permite al los elementos de prenderse y apagarse automáticamente, de manera que genere el grado de calor necesario de acuerdo a la intensidad deseada. Esto permite también proteger el vidrio contra daños. Este fenómeno también se puede producir cuando se elige la temperatura máxima, y además puede ocurrir cuando el diámetro del utensilio es muy pequeño en comparación al diámetro del elemento o bien que el fondo el utensilio no es plano. (Refiérase a la sección **Elección de utensilios adecuados para la cocción sobre los elementos radiantes** en la pagina 6)

NOTA: (Modelos con un vidrio vitroceramico color blanco solamente). La superficie del vidrio de la placa tomara un color verde una vez que los elementos sean apagados, después de haberlos utilizados a alta intensidad. Este fenómeno es normal y el vidrio retomara su color original una vez que este completamente frío.

Ajuste de los elementos de superficie
Los elementos eléctricos radiantes están situados por debajo de la superficie de vitroceramica. La localización de los elementos debajo de la placa esta claramente delimitada por la serigrafía del diseño de la placa. **Asegurese** que el diámetro de los sartenes sean de una dimensión similar al diámetro de los elementos. (Vea Figura 1)
El calor se propaga hacia arriba y a través de la superficie de la placa de cocina. Solamente utilice utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño de los utensilios de cocina, el número de elementos utilizados y el ajuste de los elementos son factores que influyen en la cantidad de calor que se propaga a la zonas alrededor de los elementos. **Estas zonas pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.**

Elementos de superficies radiantes
La temperatura de los elementos aumentan gradualmente y uniformemente. Mientras el elemento calienta este tomara un color rojo. Para mantener el ajuste deseado el elemento se prendera y apagara automáticamente. El elemento retendrá suficiente calor para seguir administrando una temperatura constante aun cuando el elemento este apagado, Para una cocción eficaz, apague el elemento algunos minutos antes de que la cocción termine. Esto permite que el calor que queda complete el proceso de cocción.

Posición de los elementos
Su electrodoméstico posee elementos radiantes de diferente wattaje por tanto diferente intensidad para calentar. Un elemento donde la intensidad es más alta cocerá a mayor velocidad las grandes cantidades de alimentos.

Los elementos radiantes están localizados de la siguiente manera:

Modelo A (vea Figura 1 y 2):
Un elemento de **6 pulgadas** esta localizado en la parte trasera a la derecha; Un elemento doble de **6 o 9 pulgadas** esta localizado en la parte delantera a la derecha; Un Elemento **"Zona de calentamiento"**que se encuentra al centro en la parte trasera; Dos elementos de **8 pulgadas** están localizados en la parte trasera y delantera del lado izquierdo; Un elemento central esta localizado entre los elementos de la izquierda. Este conecta los elemento para lograr formar un elemento **puente**. El elemento puente es controlado usando la misma perilla que el elemento localizado en la parte delantera del lado izquierdo. (Vea pagina 10 y 11 para mas información acerca del elemento PUENTE).

Modelo B (vea Figura 1):
Dos elementos de **6 pulgadas** están localizados en la parte trasera tanto del lado derecho como izquierdo; Un elemento doble de **6 o 9 pulgadas** esta localizado en la parte delantera a la derecha; Un Elemento **"Zona de calentamiento"**que se encuentra al centro en la parte trasera;Un elemento de **8 pulgadas** esta localizado en la parte delantera a la izquierda.

Modelo C (vea Figura 1):
Dos elementos de **6 pulgadas** están localizados uno en la parte trasera del lado derecho y el otro la parte delantera a la izquierda; Un elemento doble de **6 o 9 pulgadas** esta localizado en la parte delantera a la derecha; Un elemento de **8 pulgadas** está localizado en la parte trasera a la izquierda.

Superficie de cocinado (continuación)

Modelos con superficie vitroceramica (continuación)

Ajustando los elementos radiantes (Modelos con superficie vitroceramica)

Utilice la tabla siguiente (Figura 1) para determinar el ajuste mas apropiado de acuerdo a los alimentos a preparar. La función 1-2 (bajo) se utiliza para conservar caliente una gran cantidad de alimentos tales como sopas, salsas y guisados. La temperatura mas baja es ideal para los alimentos delicados o para fundir chocolate o mantequilla.

NOTA: El tamaño, espesor y tipo de utensilios utilizados influirán en el ajuste necesario para obtener buenos resultados culinarios.

Ajustes recomendados para los elementos sencillos y dobles	
Ajuste	**Tipo de cocción**
Hi (Alto)	Para comenzar la cocción, hervir agua, o asar la carne.
7 – 8 (Medio Alto)	Para conservar el agua en ebullición, freír.
5 – 6 (Medio)	Para conservar el agua en ebullición, hacer más espesas las salsas, y cocer las legumbres al vapor.
2 – 4 (Medio Bajo)	Para completar la cocción, cocer huevos y guisados.
1 (Bajo)	Para mantener caliente, fundir o sazonar.

Figura 1

⚠ATENCION Los elementos radiantes pueden parecer haberse enfriado después de su utilización. La superficie vitroceramica **puede estar aun caliente** y causar quemaduras si se toca mientras ésta no se haya enfriado suficientemente. La luz indicadora de superficie caliente continuara brillando hasta que la superficie se haya enfriado lo suficiente.

⚠ATENCION **No deposite ningún objeto** como saleros, pimenteros, soportes de cucharas o empaques de plástico sobre **la superficie de la cocina mientras este en funcionamiento**. Estos objetos pueden incendiarse o fundirse. Las jaladeras, servilletas y cucharas de madera pueden también incendiarse si están muy próximas a los elementos.

Operando los elementos sencillos (Modelos con superficie vitroceramica solamente)

La superficie vitroceramica tiene elementos radiantes sencillos localizados como los muestran las figuras 3 a 6. Modelo A, El elemento Puente puede ser utilizado como elemento sencillo. (Vea Figura 4; Vea Instrucciones para ajustar el Elemento Puente en las paginas 10-11):

Para ajustar el elemento radiante sencillo:

1. Coloque un utensilio de cocina de la dimensión apropiada sobre el elemento radiante.
2. Presione y gire la perilla en cualquier dirección para ajustar el elemento a la temperatura deseada (Figura 2). Se recomienda comenzar la cocción siempre por la intensidad más alta y reducir al final de la cocción. Cada elemento radiante provee un calor constante a cada ajuste. Si una luz roja excede la superficie de la olla o sartén, esto indica que los utensilios de cocina elegidos son muy **pequeños** en comparación con el diámetro del elemento.
3. Una vez que la cocción termino, gire la perilla del control a “OFF” antes de retirar el utensilio de la superficie. **Nota**: La luz indicadora de superficie caliente va a prenderse al momento que la perilla se gire hacia la posición “ON” y va a continuar prendida hasta que la superficie se haya enfriado a un nivel moderado. La luz puede quedarse prendida aun si todos las perillas han sido cerradas.

Nota: Refiérase a la tabla anterior para el ajuste recomendado de los elementos.

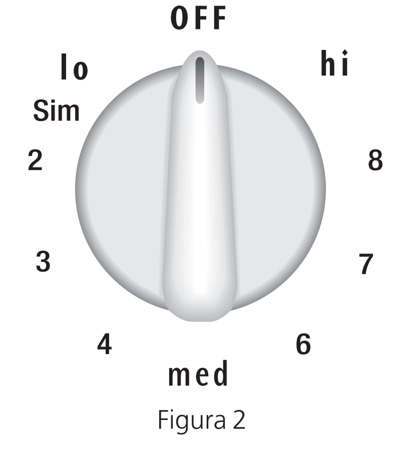


Figura 2

Figura 3 - Modelo A Elementos localizados en la parte trasera tanto del lado derecho como izquierdo.

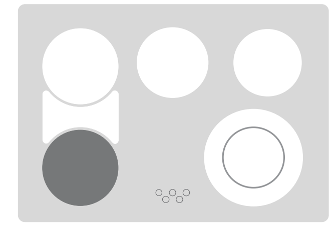


Figura 4 - Modelo A El elemento PUENTE puede ser utilizado como elemento sencillo.

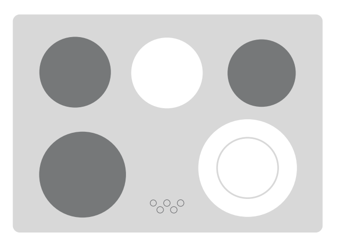


Figura 5 – Modelo B Elementos localizados en la parte trasera tanto del lado derecho como izquierdo, así como el elemento izquierdo localizado en la parte delantera.

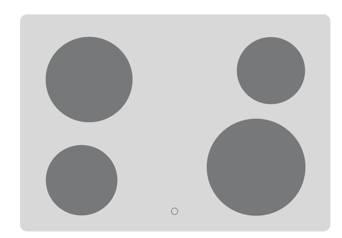


Figura 6 – Modelo C todos los elementos son sencillos.

Superficie de cocinado (continuación)

Modelos con superficie vitroceramica (continuación)

Ajuste del elemento radiante doble

Modelos A & B vienen equipados con un elemento de superficie doble situado en la parte delantera a la derecha (Ver figura 7 y 8). Los símbolos en el panel de control indicaran que parte del elemento radiante calentara. El símbolo ○ indica que la parte interior del elemento calentara (Figuras, 1,3 y 4). El símbolo ◎ indica que tanto la parte interior como exterior calentaran (Figuras 5,7 y 8). Usted podrá cambiar de un ajuste al otro en cualquier momento durante la cocción.

Para el ajuste del elemento radiante doble:

1. Coloque un utensilio de cocina de la dimensión apropiada sobre el elemento radiante.
2. Presione y gire la perilla para ajustar el elemento a la temperatura deseada, en sentido opuesto a las manecillas del reloj para los pequeños utensilios (Figura 2) o en el mismo sentido que las manecillas del reloj para utensilios grandes (Figura 6).
3. Ajuste el elemento a la temperatura deseada, se recomienda comenzar la cocción siempre por la intensidad más alta y reducir al final de la cocción. Cada elemento radiante provee un calor constante a cada ajuste. Si una luz roja excede la superficie de la olla o sartén esto indica que el utensilio en muy **pequeño** para la superficie del elemento.
4. Una vez que la cocción termino, gire la perilla del control a "OFF" antes de retirar el utensilio de la superficie. **Nota**: La luz indicadora de superficie caliente va a prenderse al momento que la perilla se gire hacia la posición "ON" y va a continuar prendida hasta que la superficie se haya enfriado a un nivel moderado. La luz puede quedarse prendida aun si todos las perillas han sido cerradas.

Nota: Vea la página anterior para consultar la tabla con los ajustes recomendados.

Para ajustar el elemento radiante puente (Modelo A solamente)

El modelo A (vea pagina 8) viene equipado de un elemento puente situado entre los elementos de la izquierda (ver figura 12). El elemento puente puede ser empleado cuando se utilice un utensilio de cocina en forma rectangular (parrilla–comal) o en forma oval. El elemento va a mantener una temperatura igual a lo largo de la superficie. Si es necesario el elemento puente puede ser utilizado como un elemento sencillo. (Vea figura 10)

Los símbolos del elemento puente están localizados en la zona de perillas de control a cada lado de la perilla de control del elemento puente. Estos símbolos indican la dirección a girar la perilla a manera de encender el elemento puente. El símbolo de la figura 9 indica que solamente la parte sencilla del elemento puente se calentara (Figura 10). Los símbolos sobre la figura 11 indican que el elemento sencillo y el elemento puente se calentaran el mismo tiempo (Figura 12). Usted podrá cambiar la configuración en cualquier momento.

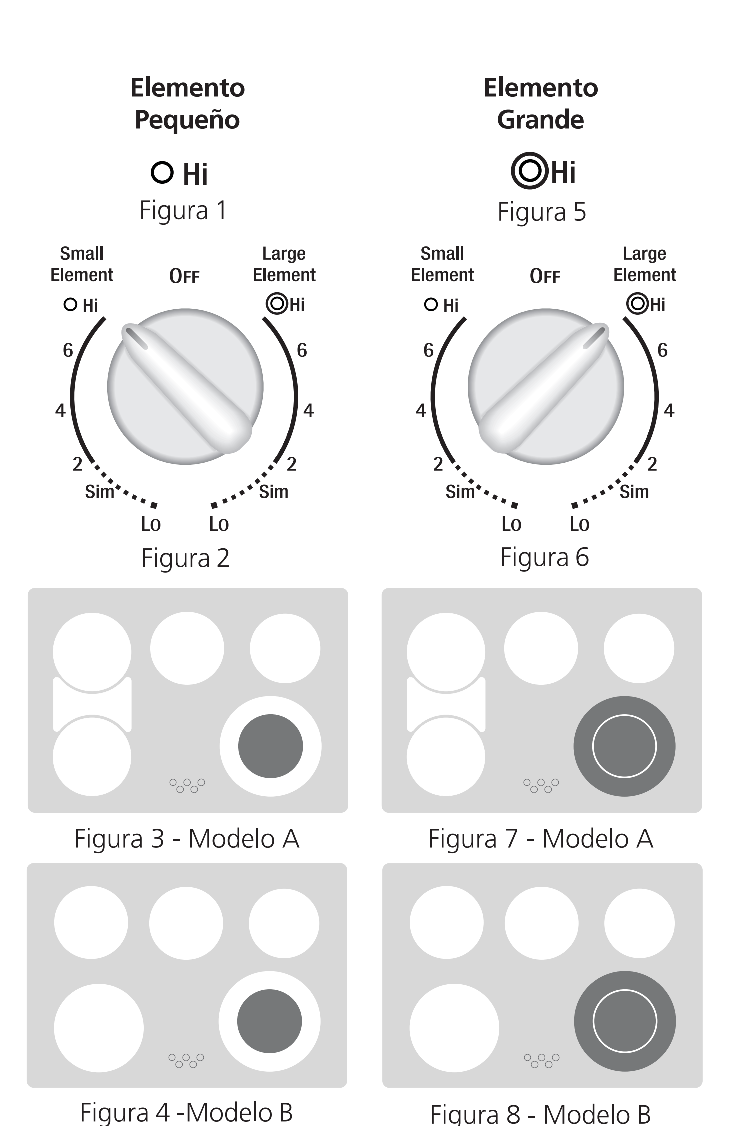


Figura 3 - Modelo A

Figura 7 - Modelo A

Figura 4 -Modelo B

Figura 8 - Modelo B

⚠ATENCION Los elementos radiantes pueden parecer haberse enfriado después de su utilización. La superficie vitroceramica **puede estar aun caliente** y causar quemaduras si se toca mientras ésta no se haya enfriado suficientemente. La luz indicadora de superficie caliente continuara brillando hasta que la superficie se haya enfriado lo suficiente.

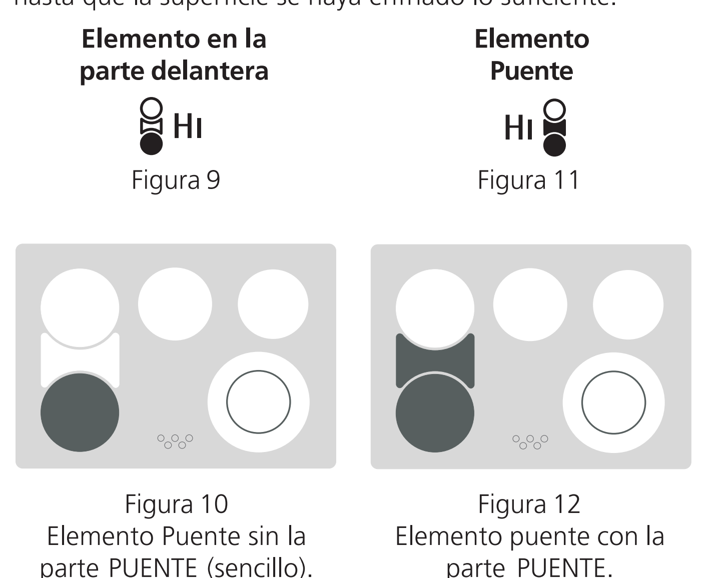


Figura 10
Elemento Puente sin la parte PUENTE (sencillo).

Figura 12
Elemento puente con la parte PUENTE.

Superficie de cocinado (continuación)
Modelos con superficie vitroceramica (continuación)

Para ajustar el elemento radiante puente (Solamente Modelo A)

1. Coloque un utensilio de cocina de la dimensión apropiada sobre el elemento radiante.
2. Presione y gire la perilla para ajustar el elemento a la temperatura deseada, en sentido opuesto a las manecillas del reloj para calentar cazuelas de dimensión regular (Figura 1 y 2) o en el mismo sentido que las manecillas del reloj (Figura 3 y 4) para cazuelas de grandes dimensiones o rectangulares.
3. Ajuste el elemento a la temperatura deseada, se recomienda comenzar la cocción siempre por la intensidad más alta y reducir al final de la cocción. Cada superficie provee un calor constante a cada ajuste. Si una luz roja excede la superficie de la olla o sartén esto indica que elemento es muy **pequeño** para la superficie del elemento.
4. Una vez que la cocción termino, gire la perilla del control a "OFF" antes de retirar el utensilio de la superficie. **Nota**: La luz indicadora de superficie caliente va a prenderse al momento que la perilla se gire hacia la posición "ON" y va a continuar prendida hasta que la superficie se haya enfriado a un nivel moderado. La luz puede quedarse prendida aun si todos las perillas han sido cerradas.

El elemento PUENTE puede ser igualmente utilizado en combinación con el elemento sencillo de la parte trasera izquierda (Figura 5). Ya que estos elementos tienen cada uno perillas diferentes, un elemento puede utilizarse para la cocción de los alimentos mientras que el otro elemento puede utilizarse para conservar los elementos calientes.

Nota: Vea pagina 9, Figura 1 para consultar la tabla con los ajustes recomendados.

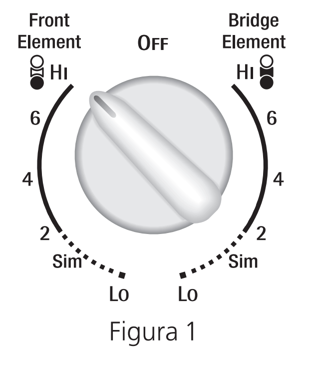


Figura 1

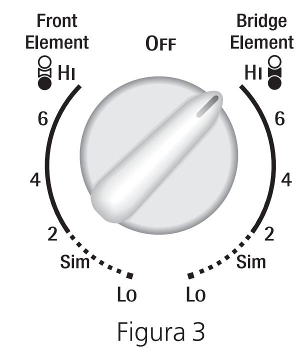
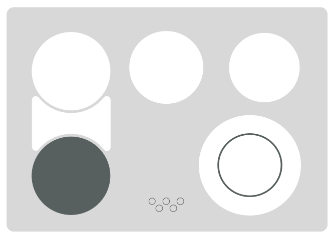
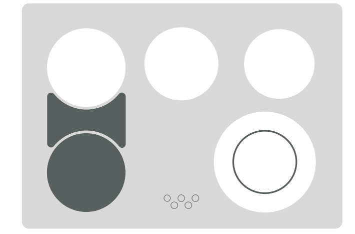
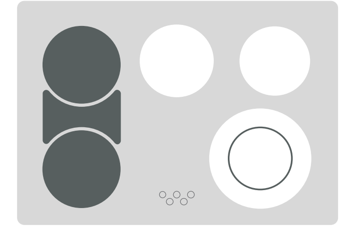


Figura 3


Figura 2


Figura 4


Figura 5

⚠ATENCION Los elementos radiantes pueden parecer haberse enfriado después de su utilización. La superficie vitroceramica **puede estar aun caliente** y causar quemaduras si se toca mientras ésta no se haya enfriado suficientemente. La luz indicadora de superficie caliente continuara brillando hasta que la superficie se haya enfriado lo suficiente.

Superficie de cocinado (continuación)
Modelos con superficie vitroceramica (continuación)

Ajuste la Zona de Calentamiento, Warming Zone (Warm & Ready ™) Modelos (A & B):

El propósito de la zona de calentamiento es de mantener los alimentos que ya han sido preparados calientes es decir a la temperatura ideal para servir. Utilice la zona de calentamiento para mantener sus alimentos calientes tales como: legumbres, salsas, sopas, guisados, repostería y platos que son seguros para el uso dentro del horno. Siempre comience con alimentos calientes. No se recomienda utilizar esta zona para calentar alimentos fríos. Cualquier alimento que se ponga en la zona de calentamiento debe de estar cubierto por una tapa para mantener la calidad de los alimentos. Para mejores resultados, cuando caliente repostería o panes, la tapa deberá de tener un orificio para permitir que la humedad escape. **No utilice película de plástico o papel aluminio para cubrir los alimentos**. **Plásticos o aluminio se puede derretir sobre la superficie.**
Utilice solamente platos, sartenes y utensilios recomendados para uso dentro de un horno o para superficie vitroceramica.

Ajuste de las Zona de Calentamiento	
Alimento	**Nivel de Ajuste**
Bebidas Calientes	HI
Comidas Fritas	HI
Verduras y Legumbres	MED
Sopas (Cremas)	MED
Guisados	MED
Salsas	MED
Carnes	MED
Huevo	LO
Platos de servicio	LO
Cacerolas	LO
Panes y Repostería	LO

Figura 1

Selección de La Temperatura de la Zona de Calentamiento.

Refiérase a la tabla siguiente para el ajuste recomendado para la zona de calentamiento (Figura 1). Si algún tipo de alimento no esta incluido en la lista, comience por el nivel medio y ajuste si es necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperatura ideal para servir usando el nivel medio.

Para Ajustar La Zona de Calentamiento:

1. Presione la tecla (On/Off) en la zona de control. La luz indicadora de la zona de calentamiento comenzara a parpadear. Nota: Si no se presiona ninguna otra tecla durante los siguientes 25 segundos para ajustar la potencia, el ajuste se anulara.
2. En la zona de control presione una vez (∧) para encender el nivel de potencia a HI. (Vea Figura 2) (∨) para encender el nivel de potencia a LO (Vea figura 5). La luz indicadora de la Zona de Calentamiento localizada arriba de la tecla ON/OFF dejara de parpadear y se mantendrá prendida, el indicador de superficie caliente localizado en la superficie de la estufa se prendera cuando la zona de calentamiento se caliente.
3. Cada tecla (∧) o (∨) el nivel de potencia. La zona de calentamiento tiene cinco niveles de alto HI (Vea Figura 2) a nivel medio MED (Vea Figura 4) a bajo LO (Vea Figura 5. El nivel se podrá ajustar en cualquier momento.
4. Cuando los alimentos están listos para servirse, presione la tecla (On/Off) una vez para apagar la zona de Calentamiento. La luz indicadora de la zona de Calentamiento se apagara. **NOTA**: La luz indicadora de superficie caliente continuara brillando hasta que la superficie se haya enfriado lo suficiente.

Figura 2

Figura 3

Figura 4

Figura 5

⚠ATENCION Los elementos radiantes pueden parecer haberse enfriado después de su utilización. La superficie vitroceramica **puede estar aun caliente** y causar quemaduras si se toca mientras ésta no se haya enfriado suficientemente. La luz indicadora de superficie caliente continuara brillando hasta que la superficie se haya enfriado lo suficiente.

⚠ATENCION **No deposite ningún objeto** como saleros, pimenteros, soportes de cucharas o empaques de plástico sobre **la superficie de la cocina mientras este en funcionamiento**. Estos objetos pueden incendiarse o fundirse. Las jaladeras, servilletas y cucharas de madera pueden también incendiarse si están muy próximas a los elementos.

⚠ATENCION La Zona de Calentamiento no brillara de rojo intenso como el esto de los elementos radiantes, pero se calentara lo suficiente para causar quemaduras. Evite el tocar la Zona de Calentamiento y áreas cercanas a la zona, hasta que la luz indicadora de superficie caliente se apague. Siempre utilice guantes de cocina cuando remueva los alimentos de la Zona de Calentamiento ya que los platos estarán calientes.

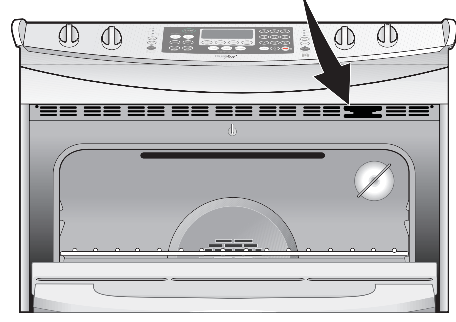
Ante de Ajustar los Controles del Horno

ATENCION **Algunos modelos están equipados con ventilador que funciona durante el ciclo de horneado y auto-limpieza para mantener todos los componentes del horno a una temperatura fría. El ventilador puede seguir funcionando aun si el horno a ha sido apagado, hasta que los componentes de hayan enfriado**.

Arreglando las Parrillas de Horno

SIEMPRE ARREGLE LAS PARRILLAS DEL HORNO CUANDO EL HORNO ESTE FRIO (PREVIO A LA OPERACION DEL HORNO). Utilice siempre guantes de hornos cuando use su horno.

Localización de la ventilación de horno
La ventilación del horno esta localizada del lado derecho del panel delantero y esta es visible cuando la puerta del horno esta abierta. Cuando el horno esta encendido, aire tibio sale a través de esta ventilación. Esta ventilación es necesaria para la correcta circulación de aire en el horno y para los buenos resultados del horneado.

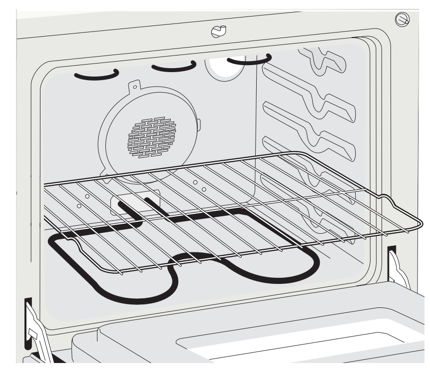


Localización de la ventilación de horno
La ventilación de horno esta localizada a través de elemento espiral derecho de la parte trasera. Cuando el horno esta encendido, aire tibio sale a través de esta ventilación. Esta ventilación es necesaria para la correcta circulación de aire en el horno y para los buenos resultados del horneado.



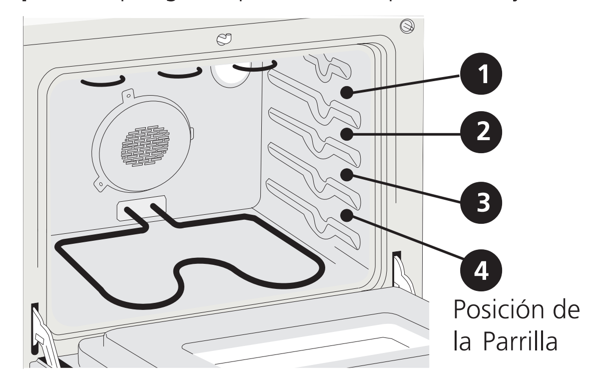
Para remover una parrilla de horno, jale la parrilla hasta que tope. Levante el frente de la parrilla y deslice hacia afuera.

Para remplazar una parilla de horno, inserte la parrilla en las correderas de las paredes del horno. Levante el frente de la parrilla y deslice la parrilla hacia al fondo para fijarla en su lugar.



Arreglando las Parrillas de Horno

Para hornear solamente con **una parilla**, ponga la parrilla en la posición 2 o 3. Para hornear con **dos parillas** ponga las parillas en la posición 2 y 3.



Posición de la Parrilla

RECOMENDACIONES PARA LA POSICION DE LAS PARRILAS DE HORNO PARA HORNEADO, ASADO Y ROSTIZADO

Alimento	Posición de la Parrilla
Asar carne, pollo o pescado	1 o 2
Galletas, pasteles, tartas, bizcochos, mantecadas	2 o 3
Tartas (pays) congeladas, pastel de ángel, pan Guisados o pequeños cortes de carne o aves	4
Pavo, Asado o Jamón	4

Nota: Sea cuidadoso al retirar los alimentos del horno.

Circulación de Aire en el Horno

Si usa una sola parrilla de horno, ponga su molde en el centro del horno. Si utiliza múltiples parrillas posicione los moldes como lo muestra la imagen.

Para los mejores resultado de horneado y circulación de aire permita 2"-4" (5-10 cm.) alrededor de los moldes para la correcta circulación de aire, asegurese que los moldes y cazuelas no se toquen entre ellos, no toquen la puerta del horno o los laterales o fondo de la cavidad de horno. El aire caliente debe circular alrededor de los moldes y refractarios en el horno para lograr un calor uniforme en los alimentos.



Una Parilla de Horno

Múltiples Parrillas de Horno

Ajustando los Controles del Horno

Ver la Guía de Controles Electrónicos.

Ajustando los Controles del cajón Calentador

Ubicación de la Parrilla del cajón Calentador (Warm & Ready ™)

La Parilla se puede usar de 2 formas:

- En **posición levantada** para alimentos de tamaño pequeño que se puedan colocar tanto debajo como sobre la parilla (Por ejemplo: panecillos o bizcochos sobre la parilla y un guisado debajo de la parrilla).
- En la **posición acostada** le permite colocar alimentos ligeros y vajilla vacía en la parilla (Por ejemplo: panecillos o pasteles y platos de servir).

Coloque la parrilla del cajón calentador en cualquiera de las posiciones indicadas a continuación (Figura 1).

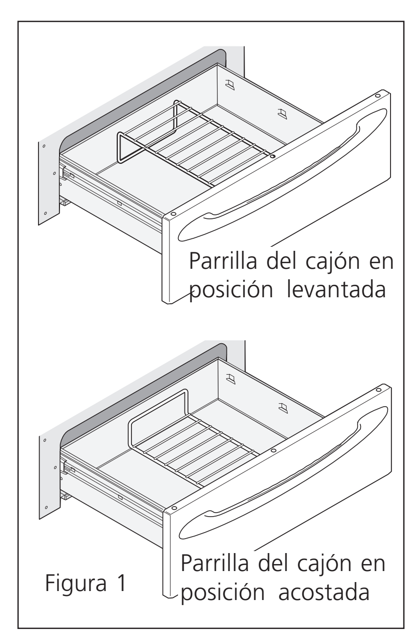


Figura 1

Ajuste y Operación del cajón Calentador

El propósito del cajón calentador es de mantener los alimentos que ya han sido preparados calientes es decir a la temperatura ideal para servir. Siempre comience con alimentos calientes. No se recomienda utilizar el cajón para calentar alimentos fríos. Cualquier alimento que se ponga en el cajón debe de estar cubierto por una tapa para mantener la calidad de los alimentos o bien cubierto con un papel aluminio. Para mejores resultados, cuando caliente repostería o panes, la tapa deberá de tener un orificio para permitir que la humedad escape. **No utilice película de plástico para cubrir los alimentos**. El plástico se puede derretir dentro del cajón y será difícil de limpiar. Utilice solamente platos, sartenes, utensilios recomendados para uso dentro de un horno.

⚠ATENCION Siempre utilice guantes de cocina cuando remueva los alimentos del cajón ya que los platos estarán calientes.

Selección de La Temperatura del cajón Calentador

Refiérase a la tabla siguiente para el ajuste recomendado para el cajón calentador (Figura 2). Si algún tipo de alimento no esta incluido en la lista, comience por el nivel **MEDIO** y ajuste si es necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperatura ideal para servir usando el nivel **MEDIO**. Si desea que sus alimentos queden mas crujientes retire la tapa o papel aluminio.

Cuando se debe mantener caliente una combinación de alimentos (Por Ejemplo: carne con dos tipos de verduras y pan), ajuste a temperatura alta **HI**.

Para evitar perdida de calor, no abra el cajón mientras esté en uso.

Tabla de Ajustes recomendables para Alimentos en el cajón Calentador

Tipo de Alimento	**Ajuste**
Tocino	Alto (HI)
Hamburguesas	Alto (HI)
Aves	Alto (HI)
Chuletas de Cerdo	Alto (HI)
Alimentos Fritos	Alto (HI)
Pizza	Alto (HI)
Salsas	Medio (MED)
Guisados	Medio (MED)
Huevos	Medio (MED)
Asado (Res, Cerdo, Cordero)	Medio (MED)
Verduras	Medio (MED)
Bizcochos	Medio (MED)
Panecillos Duros	Medio (MED)
Repostería	Medio (MED)
Panecillos suaves	Bajo (LO)
Platos de servir vacíos	Bajo (LO)

Figura 2

Para Ajustar el cajón Calentador:

El control e indicador luminoso del cajón Calentador están localizados en el panel de control. Las temperaturas son aproximadas y están identificadas por **HI** (alto), **MED** (medio) y **LO** (bajo) **.**

1. Presione la tecla (On/Off) en el panel de control para el cajón. El indicador luminoso del cajón comenzara a parpadear. **Nota**: Si no se presiona ninguna otra tecla durante los siguientes 25 segundos para ajustar la potencia, el ajuste se anulara.
2. Presione una vez (∧) para encender el nivel de potencia a HI. (Vea Figura 3) o (∨) para encender el nivel de potencia a LO (Vea figura 5). El indicador luminoso del cajón localizada arriba de la tecla (On/Off) dejara de parpadear y se mantendrá prendida.
3. Cada tecla (∨) o (∧) el nivel de potencia. El cajón calentador tiene cinco niveles de alto HI (Vea Figura 3) a nivel medio MED (Vea Figura 4) a bajo LO (Vea Figura 5).Nota: Para mejores resultados, precaliente el cajón antes de meter sus alimentos. Un cajón vacío toma aproximadamente 15 minutos en calentarse. El nivel se podrá ajustar en cualquier momento.
4. Cuando los alimentos están listos para servirse, presione la tecla (On/Off) una vez para apagar el cajón. El indicador luminoso del cajón se apagara.

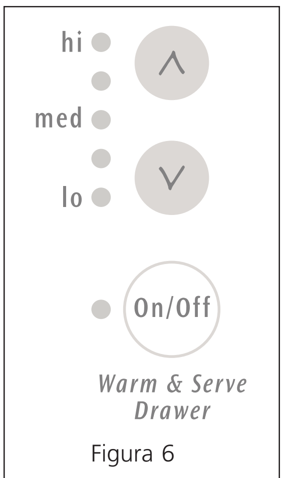


Figura 6

Nota: El cajón calentador no puede funcionar durante un ciclo de autolimpieza.

Nota: El cajón calentador viene equipado con un retén el cual podrá requerir un poco más de fuerza ya sea al abrir o cerrar el cajón.

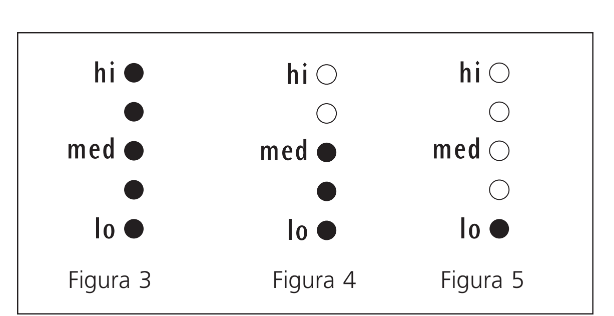


Figura 3 Figura 4 Figura 5

Horneado

Para los mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, pasteles, pays o repostería, etc. No hay necesidad de precalentar el horno para rostizar carne u hornear cazuelas.

El tiempo de horneado y temperaturas necesarias para hornear pueden variar ligeramente de las utilizadas en su anterior electrodoméstico.

Tabla de Problemas de Horneado y Soluciones		
Problemas de Horneado	**Causas**	**Correcciones**
Fondo de Galletas y bizcochos quemados.	1) Las galletas y bizcochos fueron puestos en el horno antes de que el tiempo de precalentado estuviese completo. 2) Exceso en las parrillas de horno. 3) Los moldes oscuros absorben el calor demasiado rápido.	1) Permita al horno de precalentarse a la temperatura seleccionada antes de poner los alimentos. 2) Escoja moldes que permitan de 5.1 cm. a 10.2 cm. (2" a 4") de espacio de aire en todos los lados cuando se coloquen en el horno. 3) Utilice un charola de horneado de aluminio, peso-medio.
Pasteles muy oscuros ya sea en el fondo o en la parte superior	1) El pastel fue puesto en el horno antes de que el tiempo de precalentado estuviese completo. 2) La posición es muy alta o muy baja. 3) Horno muy caliente.	1) Permita al horno precalentarse a la temperatura seleccionada antes de poner los alimentos. 2) Utilice la posición correcta de las parrillas. 3) Ajuste la temperatura del horno, disminuyendo 25°F/ 12°C del ajuste recomendado
Pasteles crudos del centro	1) Horno muy caliente. 2) Tamaño del molde incorrecto. 3) El molde no se encuentra centrado en el horno.	1) Ajuste la temperatura del horno, disminuyendo 25°F/ 12°C del ajuste recomendado 2) Use el tamaño de molde recomendado en su receta 3) Utilice la posición correcta de las parrillas, ponga su molde dejando 5.1 cm. a 10,2 cm. de espacio en todos los lados del molde.
Pasteles desnivelados	1) Su horno no esta nivelado. 2) El molde se encuentra muy cerca a los paneles del horno o exceso de moldes en las parrillas. 3) Molde curvo.	1) Ponga una taza medidora llena de agua en el centro del horno. Si el nivel del agua no esta nivelado, vea si sus instrucciones de instalación para nivelar su horno. 2) Asegurese de dejar 5.1 cm. a 10,2 cm. (2" a 4") de espacio en todos los lados de cada molde en el horno. 3) No utilice moldes que estén curvos
Alimentos no cocidos cuando el tiempo de cocción ya termino.	1) Horno frió. 2) Exceso de alimentos en el horno. 3) La puerta del horno fue abierta frecuentemente.	1) Ajuste la temperatura del horno, aumentando 25°F/ 12°C del ajuste sugerido y hornee de acuerdo al tiempo recomendado. 2) Asegurese de remover todos los moldes del horno a excepción de lo que se usaran para hornear. 3) Abra la puerta del horno únicamente después de que el tiempo recomendado de horneado haya terminado.

Asado

Asado es un método de cocinar tiernos cortes de carne por medio de calor directo bajo un elemento asador del horno.



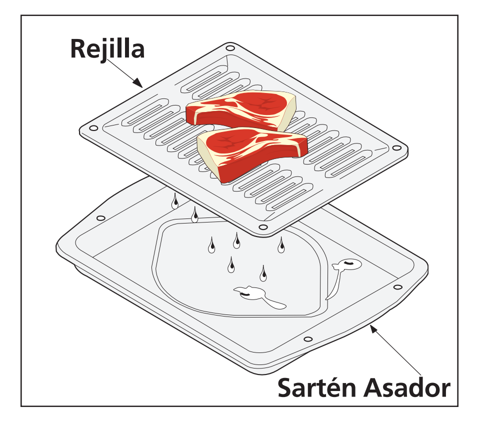
Siempre jale la parrilla del horno hasta el tope antes de voltear o retirar los alimentos del sartén asador.

Precalentado
Se recomienda precalentar el horno cuando se busca un término medio en la carne o casi crudo. (Remueva el sartén asador antes de precalentar el horno. Los alimentos se pegaran si se ponen directamente en contacto con el metal caliente.) Para precalentar, ajuste el control(es) a ASADO como se muestra en la guía del usuario. Espere a que el elemento se ponga rojo-caliente, habitualmente toma 2 minutos este proceso. Precalentar no es necesario para asar la carne en término bien cocido.

Para Asar
Ase de un lado hasta que los alimentos tomen un color café; voltee y cocine el otro lado. Condimente y sirva. Siempre jale la parrilla del horno hasta el tope antes de voltear o retirar los alimentos del sartén asador.

Determine Tiempo de Asado
El tiempo de asado puede variar, así que vigile sus alimentos. El tiempo no solo depende de la distancia del elemento, si no en el espesor y edad de la carne, contenido de grasa y término de cocción preferido. El primer lado normalmente requiere unos minutos más que el segundo lado. Carnes congeladas también requieren de tiempo adicional.

Consejos de Asado
El sartén asador y su rejilla permiten que la grasa pase al sartén manteniéndola alejada del calor del asador.



NO UTILICE EL SARTEN ASADOR SIN SU REJILLA. NO CUBRA la rejilla con papel aluminio. La grasa expuesta a temperaturas altas puede incendiarse.

⚠ATENCION En caso de fuego, cierre la puerta del horno y apague su horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio al fuego o use un extinguidor. NO arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva.

Consejos de limpieza del Asador:
- Para hacer la limpieza más sencilla, ponga una hoja de papel aluminio en el fondo del sartén asador. NO cubra la rejilla-parrilla con el papel aluminio.
- Para prevenir que la grasa se cocine, remueva el sartén asador tan pronto la cocción haya terminado. Utilice guantes de horno porque el sartén asador se encontrara extremadamente caliente. Tire la grasa y sumerja el sartén en agua CALIENTE y jabonosa.
- Limpie su sartén asador lo antes posible después de cada uso. Si fuese necesario, utilice fibras de acero y jabón. El tallar en exageración su sartén podría ocasionar rasguños en el acabado.

Limpieza General *(Cuadro de limpieza)*

Limpieza de las diferentes partes de su estufa

Antes de limpiar su superficie de su estufa, asegurese que todos las perillas estén en posición "OFF" y que la estufa este fría. Quite los derrames y manchas difíciles lo mas rápido posible. Una limpieza regular reducirá el tiempo y dificultad de una limpieza completa.

Superficies	Como limpiar
Aluminio (Molduras) y Vinil	Utilice agua caliente jabonosa y un trapo. Seque con un trapo seco. NO talle o use limpiadores para cualquier superficie (all purpose), amonia. Limpiadores en polvo o limpiadores para hornos comerciales, estos pueden rayar o decolorar el aluminio.
Partes pintadas o plásticas, partes de la estructura y molduras decorativas	Para limpieza general, use agua caliente y jabonosa junto con un trapo. Para manchas y depósitos de grasa aplique un líquido detergente directamente en la mancha. Deje el detergente en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un trapo húmedo y seque. **NO** utilice limpiadores abrasivos en ninguno de los materiales aquí mencionados ya que pueden causar rasguños. Limpie el panel de control después de cada utilización. Antes de limpiar el panel de control asegurese de poner las perillas en posición **"OFF"** y retire las parillas simplemente jalando hacia arriba. Limpie con un trapo y agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque con un trapo. Asegurese de retirar el exceso de agua del trapo antes de pasarlo sobre el panel y cerca de la posición de las perillas. Un exceso de agua podría dañar su electrodoméstico. Para colocar las perillas después de la limpieza, alinee la forma de la cavidad del la perilla con la del vástago. **NO** utilice limpiadores abrasivos en ninguna de estas superficies, asegurese siempre de enjuagar todos los limpiadores ya que manchas azulosas puede aparecer una vez que se caliente el horno y estas no se podrán remover.
Acero Inoxidable Puerta del Horno, cajón y molduras decorativas.	Limpie el acero inoxidable con agua caliente y jabonosa junto con una esponja para trastes. Enjuague con agua limpia y un trapo. NO utilice limpiadores con alta concentración de cloruros o cloro. No utilice limpiadores abrasivos para tallar manchas. Solo use limpiadores que estén designados específicamente a la limpieza de acero inoxidable tales como "Stainless Steel Magic" o productos similares. Asegurese siempre de enjuagar todos los limpiadores ya que manchas azulosas puede aparecer una vez que se caliente el horno y estas no se podrán remover.
Elementos en Espiral y Base de los Elementos	Los elementos en espiral pueden ser desconectados y removerlos para facilitar la limpieza de la base de los elementos. Los elementos en espiral se limpian por si solos durante su ciclo de operación normal. Los derrames de comida sobre el elemento caliente se quemaran. Los derrames de comida sobre un elemento frió se pueden limpiar con un trapo húmedo, cualquier residuo de alimento se quemara en la próxima utilización**. Nunca sumerja un elemento en espiral en agua.** Para remover los elementos en espiral y la base del elementos, siga las instrucciones en la sección de **Limpieza General**. Para limpiar la base de los elementos, limpie en agua caliente y jabonosa o en la lava-vajilla. Enjuague y seque mientras estén aun tibios. Manchas difíciles de remover, o derrames de comida quemados pueden limpiarse sumergiendo la base del quemador por 20 minutos en una solución 1:1 de amonia con agua o detergente. NO utilice ningún limpiador abrasivo o fibras de acero, ya que pueden rasguñar la superficie. Siempre limpie con agua y pula ligeramente, después seque con un trapo limpio. Para reinstalar la base del elemento, así como el elemento siga las instrucciones en la sección de **Limpieza General**.
Esmalte porcelanizado. Sartén Asador, Cajón Asador, Cavidad del cajón.	Talle suavemente con una fibra jabonosa para remover la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua limpia y amonia. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel húmeda con amonia durante 30-40 minutos. Enjuague con agua limpia y un trapo húmedo, después talle con una fibra jabonosa. Enjuague y seque con trapo húmedo. Remueva todo tipo de limpiador de las partes esmaltadas ya que si quedan residuos estos podrían dañar las partes una vez que se caliente el horno. **NO** utilice limpiadores de horno en spray.
Parrillas de horno	Las parrillas de horno se deben retirar del horno durante el ciclo de autolimpieza. Cuando las retire, limpie utilizando un limpiador semi abrasivo siguiendo las instrucciones del producto. Enjuague con agua limpia y seque. Si las parrillas son limpiadas durante el ciclo de auto-limpieza, el color cambiara ligeramente a azul y el acabado será un poco mate. Después de que el ciclo de auto limpieza sea completado y el horno se enfríe, frote los costados de las parrillas con un pedazo de papel encerado o con un trapo que contenga un poco de aceite para ensaladas (esto hará que las parrillas de deslicen fácilmente a su posición normal).
Puerta del horno **Limpie** a mano el marco **No limpie** a mano el sello de la puerta de horno. **Limpie** a mano la puerta	Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior de la puerta, lados y frente de la puerta. Enjuague bien. Usted puede utilizar un limpiador para vidrios en el vidrio exterior de la puerta. NO sumerja jamás su puerta en agua. No rocíe o permita que agua o cualquier limpiador de vidrios entre a la ventilación de la puerta. No utilice limpiadores de horno, limpiadores en polvo o cualquier limpiador abrasivo en la parte exterior de la puerta del horno. No limpie el sello de la puerta de horno. El sello esta hecho de un material tejido, en modelos con auto-limpieza, el cual es esencial para el buen sellado. Tome sus precauciones para no frotar, maltratar o remover este sello.

Limpieza General (continuación)

Limpieza de la Superficie – Para unidades con Elementos en Espiral Solamente.

ATENCION Tenga precaución de no doblar las terminales del elementos en espiral cuando reinstale el elemento después de su limpieza.



Para remover y reinstalar los elementos en espiral y la base de los elementos

ATENCION Nunca deje cubiertas sobre los elementos en espiral ya que estos podrán dañarse permanentemente si se prende por accidente el elemento.

Antes de limpiar los elementos en espiral asegurese que estén fríos y que las perillas estén en posición "OFF".

Los elementos en espiral se limpian por si solos cuando se prenden. Los elementos en espiral así como sus bases pueden ser retirados de la unidad para facilitar la limpieza. Para remover un elemento en espiral, empuje hacia el borde frontal, levante el elemento hacia arriba y hacia afuera.

Para limpiar a mano, limpie la base de los elementos en agua caliente y jabonosa. Para manchas difíciles, use una fibra de nylon y talle suavemente. Enjuague y seque mientras este la base aun tibia.

ATENCION Nunca sumerja los elementos en espiral en agua.

SUPERFICIE	AGENTES LIMPIADORES	INSTRUCCIONES
Esmalte porcelanizado	Limpiadores suaves o fibras de acero jabonosas	Utilice un esponja húmeda o humedezca la fibra jabonosa en agua, enjuague y seque.
Inserto- Panel de Control	Agua caliente y jabonosa o crema limpiadora.	Utilice un trapo húmedo y con jabón o una toalla de papel para retirar la suciedad, enjuague y seque. No utilice productos abrasivos.

Instrucciones de limpieza para la Cubierta con Esmalte Porcelanizado (algunos modelos)

ADVERTENCIA **Nunca** use un limpiador de cubierta mientras la cubierta este caliente. Los humos que se producen son nocivos para su salud y químicamente pueden dañar la superficie de su cubierta.

ATENCION Antes de limpiar la superficie de la cubierta, asegurese que todas las perillas estén en posición de "OFF" y que la estufa este fría.

ATENCION **No use limpiadores de horno comerciales en NINGUNA de las superficies exteriores incluyendo el marco de la puerta.**

La limpieza apropiada como constante es necesaria para mantener su cubierta esmaltada en buen estado. Si derrames de comida y de grasa no son retirados, estos se podrán quemar en la superficie y decolorarla permanentemente.

Para los casos de manchas y suciedad ligera a moderada:
1. Permita a la superficie de enfriarse.
2. Retire los derrames y manchas usando una toalla de papel o un trapo limpio mojado en agua caliente y jabonosa.
3. Si es necesario utilice una fibra de acero con jabón y talle suavemente o cualquier otro limpiador suave para el hogar.
4. Asegurese de enjuagar los limpiadores, ya que los residuos pueden causar danos en su próximo uso, cuando la superficie se caliente de nuevo.

Para el caso de suciedad dura y de alimentos pegados a la superficie
1. Permita a la superficie de enfriarse.
2. Retire los derrames y manchas tallando con trapo limpio mojado en agua caliente y jabonosa o bien cubra la mancha con una solución 1:1 de agua y amonia. Talle suavemente. Enjuague y seque con un trapo limpio.
3. Si los residuos persisten, aplique alguna gotas de alguna crema recomendada para la limpieza de esta superficie en las manchas y talle ligeramente usando un trapo limpio. Pula con un trapo limpio hasta que cualquier residuo de suciedad y crema hayan desparecido. El uso frecuente de una crema limpiadora deja una capa protectora que ayuda a la prevención de rasguños y abrasiones.

Asegurese de enjuagar los limpiadores, ya que los residuos pueden causar danos en su próximo uso, cuando la superficie se caliente de nuevo.

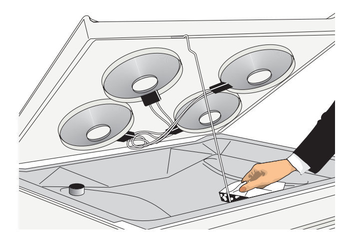
Derrames de alimentos con un alto contenido de azúcar

Los derrames de azúcar pueden dañar químicamente la superficie de la cubierta esmaltada. De ahí que estas manchas deben de de limpiarse inmediatamente después de que se derramen o derritan en la superficie aun cuando la superficie este caliente. Siga los siguiente pasos de limpieza con precaución:
1. Apague todos los elementos y remueva cualquier sartén o cazuela.
2. Utilice un guante de horno, limpie cuidadosamente y retire cualquier derrame del área de los elementos con un trapo húmedo y limpio.
3. Permita a la superficie de enfriarse. Siga las instrucciones mencionadas aquí arriba para el caso de suciedad dura y alimentos pegados a la superficie.

La crema limpiadora / crema pulidora puede adquirirse a través de cualquier centro de servicio autorizado o tiendas departamentales.

Limpieza General (continuación)

Limpieza de la Superficie – Para unidades con Elementos en Espiral Solamente (continuación)



Una varilla saldrá para sostener la cubierta para permitir la limpieza bajo la cubierta

Para levantar la cubierta (algunos modelos)

1. Tome los costados y levante por el frente. Un soporte de varilla sostendrá la cubierta en su posición alta. Solamente levante la cubierta hasta donde la altura de la varilla lo permita. La varilla deberá de permanecer por debajo del frente de la cubierta.
2. Limpie por debajo la cubierta, usando un trapo limpio con agua caliente y jabonosa.
3. Para bajar la cubierta, levante ligeramente y baje la varilla. Baje la cubierta dentro del marco de la cocina.

Cuando baje la cubierta, tome los costados solamente con la punta de los dedos. Tenga cuidado de no pellizcarse los dedos cuando baje la cubierta. **NO** suelte o doble la cubierta cuando la levante o baje, esto puede dañar la superficie.

Limpieza de la Superficie – Para unidades con Superficie Vitroceramica

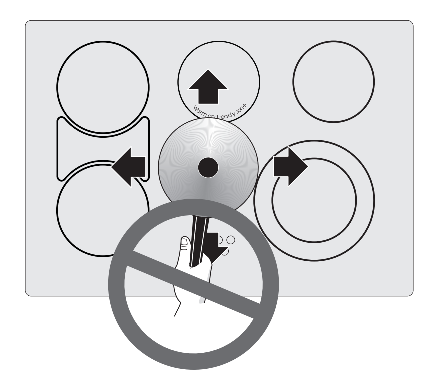
Cuidado especial al uso de papel aluminio y utensilio de cocina hechos de aluminio

1) Papel aluminio

El uso de papel aluminio puede dañar la superficie, no lo utilice bajo ninguna circunstancia

2) Utensilios de aluminio

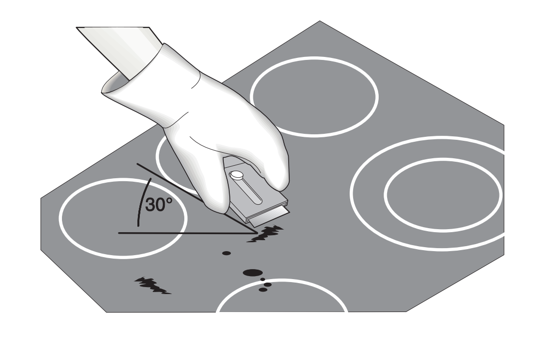
Los utensilios de aluminio se funden a una temperatura más baja que la del resto de los metales. Usted deber vigilar cuando utilice este tipo de utensilios. Si toda el agua se evapora, se podrán generar daños tales como; rasguños, fusión o marcas.



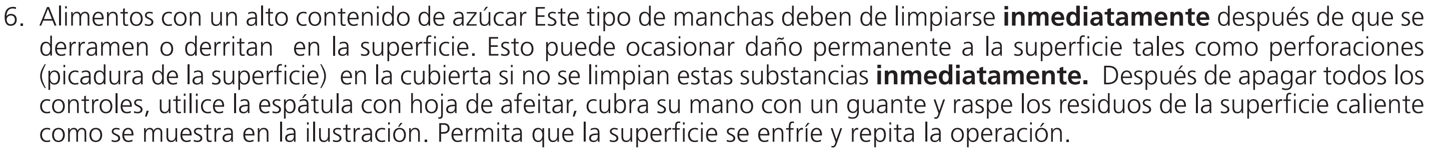
Deslizar sartenes con el fondo en aluminio o cobre sobre la superficie puede dejar marcas de metal en la superficie de la estufa. Estas marcas deben de ser removidas inmediatamente una vez que la superficie se haya enfriado usando la crema limpiadora. Las marcas de metal pueden hacerse permanentes si no se remueven previo a su próximo uso.

Utensilios (fierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondo áspero pueden dañar la superficie de la estufa. **No deslice ningún utensilio de metal o de vidrio en la superficie vitroceramica. No utilice** esta superficie como tabla de picar. **No cocine** directamente sobre las superficies sin utensilios. **No tire** objetos pesados o muy duros sobre la superficie esto podría fracturar el vidrio.

Recomendaciones que NO se deben OLVIDAR



1. NO UTILICE blanqueador o amonia para limpiar la superficie vitroceramica.
2. No ponga objetos de plásticos en las superficies que se calientan.
3. Nunca deslice las parrillas de horno sobre la superficie ya que pueden dañar o rasguñar la placa vitroceramica.
4. **Si su superficie vitroceramica se rompe, no utilice su electrodoméstico y no intente limpiarla. Llame inmediatamente a su centro de servicio autorizado.**
5. No utilice soportes metálicos entre sus utensilios de cocina y la superficie vitroceramica. La superficie puede resultar dañada con rasguños o marcas de metal.



6. Alimentos con un alto contenido de azúcar Este tipo de manchas deben de limpiarse **inmediatamente** después de que se derramen o derritan en la superficie. Esto puede ocasionar daño permanente a la superficie tales como perforaciones (picadura de la superficie) en la cubierta si no se limpian estas substancias **inmediatamente.** Después de apagar todos los controles, utilice la espátula con hoja de afeitar, cubra su mano con un guante y raspe los residuos de la superficie caliente como se muestra en la ilustración. Permita que la superficie se enfríe y repita la operación.

Limpieza General (continuación)

Limpieza de la Superficie – Para unidades con Superficie Vitroceramica

Cuidado de la Superficie Vitroceramica

Problema	Causa	Para Prevenir	Para remover
Marcas color marrón sobre la superficie vitroceramica.	Residuos de partículas gruesas tales como arena o sal se encuentran entre la superficie y los utensilios. Productos de limpieza no recomendados se utilizaron sobre la superficie vitroceramica.	Asegurese que la superficie de su cocina así como el fondo de sus utensilios estén limpios antes de utilizarlos. Limpie la superficie después de cada uso. Use la crema limpiadora todos los días.	Los pequeños rasguños no se podrán quitar de la superficie. Estos se podrán minimizar con el uso regular de la crema limpiadora.
Marcas metálicas sobre la superficie vitroceramica.	Deslizar o frotar utensilios de metal sobre la superficie puede generar estas marcas.	No deslice o frote utensilios de Metal.	Aplique la crema limpiadora con una toalla de papel húmeda en la superficie fría.
Rayas y manchas color marrón.	Se limpio la superficie con una esponja o trapo que se utilizó para alguna otra tarea dentro de la cocina.	Aplique la crema limpiadora con una toalla de papel en la superficie fría.	Aplique una pequeña cantidad de crema limpiadora y utilice una toalla de papel húmeda.

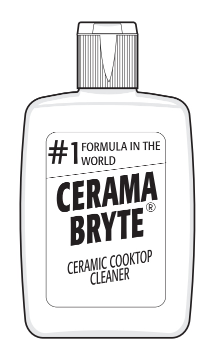
NOTA: (Modelos con un vidrio vitroceramico color blanco solamente). La superficie del vidrio de la placa tomara un color verde una vez que los elementos sean apagados, después de haberlos utilizados a alta intensidad. Este fenómeno es normal y el vidrio retomara su color original una vez que este completamente frío.

Materiales de Limpieza para superficies Vitroceramicas

Algunos materiales de limpieza pueden contener ingredientes que pueden dañar la superficie vitroceramica. Utilice solamente productos recomendados. La crema limpiadora debe de usarse con regularidad. Antes de utilizar su estufa por primera vez, aplique una crema limpiadora en la superficie. Una muestra de **CERAMABRYTE** R viene incluida con la compra de su electrodoméstico. Este articulo esta disponible en diferentes tiendas.

Utilice solamente productos recomendados y siga las siguientes recomendaciones de limpieza.

1. ANTES DE UTILIZAR SU ELECTRODOMESTICO, Limpie y sature la cubierta vitroceramica de crema limpiadora.
   a) Humedezca una toalla de papel y limpie la unidad.
   b) Retire el exceso con otra toalla de papel húmeda; seque.
2. Para limpieza regular y diaria, aplique una pequeña cantidad de crema en el centro del área que se limpiara. Puede comenzar con un 1/8 de cucharadita (aplique mas si es necesario). Luego proceda como lo indican las instrucciones a) y b)
3. Asegurese que el fondo de los sartenes y cazuelas estén limpios y secos.
4. Seleccione el ajuste de calor y utensilios adecuados para la cantidad de comida a preparar. Esto evitara derrames por exceso de alimentos o durante el periodo de ebullición.
5. Limpie los derrames antes de que se quemen sobre la superficie.



CERAMABRYTE R (Crema limpiadora para superficies vitroceramicas)

IMPORTANTE Use regularmente la crema limpiadora. Si usted ya no tiene este producto utilice uno de los limpiadores aquí listados. Asegurese de comprar mas crema limpiadora.

⚠ATENCION Nuca mezcle productos limpiadores. Las mezclas pueden interactuar con resultados dañinos y peligrosos.

Limpieza General (continuación)

Limpieza de la Superficie – Para unidades con Superficie Vitroceramica (continuación)

Cuidado de la Superficie Vitroceramica (continuación)

Utilice en superficies vitroceramicas

1. Bicarbonato de sodio
2. Esponjas de nylon o plástico "no –impregnadas"
3. Para derrames quemados utilice la espátula con hoja de afeitar sencilla, en un ángulo de 30 grados
4. Crema limpiadora para superficies vitroceramicas
5. Crema Limpiadora **CERAMABRYTE** [R]

NO Utilice en superficies vitroceramicas

1 Evite esponjas o fibras que pueden dejar marcas o rasguños
2 Evite limpiadores en polvo abrasivos, estos pueden rayar, dependiendo del grado abrasivo y la presión empleada al limpiar.
3 Evite el uso de limpiadores de horno químicos. Estos pueden grabar la superficie y son cáusticos
4 Evite el uso de limpiadores de marcas de oxido ya que contienen ácido Hydrofluorico
5 Evite el uso de blanqueadores y amonia

Instrucciones especiales de limpieza para depósitos minerales y decoloración

Problema: Manchas de color grisáceas o marrones que no desaparecen aun con el uso de la crema limpiadora

Causa: Condensación, cuando se cocina. Los minerales que se encuentran en el agua y alimentos pueden causar una capa de color marrón o gris sobre la superficie vitroceramica. Esta capa esta tan delgada que no es perceptible al tacto y parecer estar por debajo de la superficie vitroceramica.

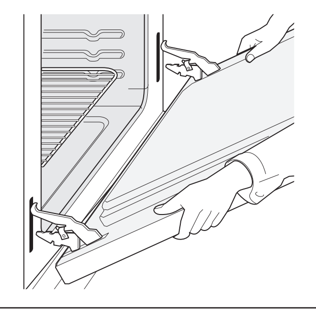
Para prevenir: Utilice a diario y de manera correcta la crema limpiadora

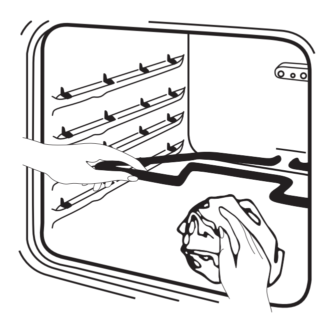
Para remover:

– Humedezca la superficie con agua y agregue crema limpiadora
– Talle con una toalla de papel hasta que la mancha desparezca
– Limpie los residuos de la crema con otra toalla de papel húmeda
– Aplique de nuevo un poco de crema limpiadora y pula con una toalla de papel húmeda

ADVERTENCIA

– No utilice limpiadores en la superficie cuando este caliente. El humo puede ser nocivo. Espere a que el área se enfríe antes de limpiar
– No utilice la crema limpiadora para superficies vitroceramicas para limpiar, porcelana, pintura o aluminio.





Limpieza del Horno

Limpiando el Honro Regular (Modelos sin el ciclo de auto-limpieza, algunos modelos)

Asegurese que el horno este frió y que todas las perillas de control estén en posición OFF. Limpiar el horno cuando la puerta ha sido desinstalada es mucho mas sencillo.

1. Remueva la puerta del horno; Vea las instrucciones en este manual
2. Vacíe el contenido del horno por completo, incluyendo las parrillas de horno
3. Usted podrá limpiar el sartén asador, rejilla y parrillas en el lavabo de su cocina
4. Limpie el horno con un trapo húmedo y jabón, enjuague y seque con un trapo limpio

Para limpiar grasa quemada en las paredes de la cavidad de horno, humedezca las manchas con un limpiador que contenga amonia, usando un trapo húmedo. Siga las instrucciones del fabricante. (No remueva la puerta del horno cuando se use amonia al limpiar la cavidad).

Finalice la limpieza con un trapo húmedo y use una fibra fina de acero si es necesario

El elemento del fondo puede levantarse solamente para propósitos de limpieza.

5. Reinstale las parrillas de horno y en seguida la puerta

Limpieza General (continuación)

Limpieza del Horno (continuación)

Limpieza del Horno con auto-limpieza (algunos modelos)

Por favor siga las siguientes instrucciones de limpieza con precaución

- Permita al horno de enfriarse antes de limpiarlo.
- Use guantes de hule cuando limpie manualmente las partes exteriores del horno.

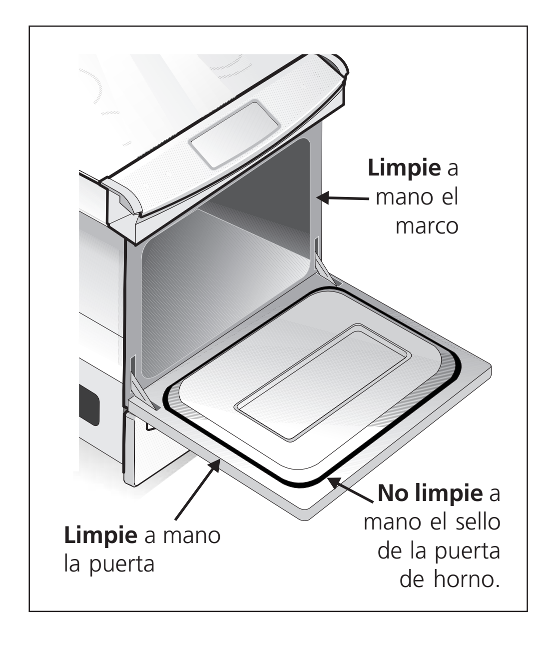
⚠ATENCION Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior de la pared del horno puede calentarse en exceso para el tacto. NO deje ningún niño sin vigilancia cerca del electrodoméstico.

⚠ATENCION La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los emisiones de humo generadas durante el ciclo de auto limpieza de cualquier horno de empotre. Mueva a sus pájaros a otro cuarto bien ventilado.

⚠ATENCION Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegurese que el control electrónico del horno este apagado o presione la tecla CANCEL. Espere a que el horno se enfríe.

NO UTILICE limpiadores comerciales de horno o productos protectores dentro o alrededor de cualquier parte del horno con auto-limpieza. NO LIMPIE el sello de la puerta del horno. El sello esta hecho de un material tejido, el cual es esencial para el buen sellado. Tome sus precauciones para no frotar, maltratar o remover este sello. NO UTILICE papel aluminio ya que este se puede derretir y dañar el horno.

Un horno con auto-limpieza se limpia por si solo con temperaturas altas (temperaturas superiores a las de cocinado) las cuales eliminan por completo los residuos de grasa y alimentos o los reduce a una fina capa de cenizas las cuales usted puede limpiar con un trapo húmedo.



Preparando el horno para un ciclo de auto-limpieza

1. Remueva cualquier exceso de residuos en la cavidad del horno antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza. Para limpiar, use agua jabonosa y un trapo. El exceso de residuos puede causar exceso de humo o fuego cuando se encuentran a altas temperaturas. No permita que derrames de alimentos con un alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, jugo de fruta o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie ya que podrían dejar manchas aun después de la limpieza.
2. Limpie cualquier residuo o mancha del marco del horno, el contorno exterior de la puerta a partir del sello, y el área central de la parte baja de la puerta. Estas áreas se calientan suficientemente para quemar cualquier residuo. Limpie con agua y jabón. **NOTA:** Antes de activar el ciclo de auto-limpieza, cualquier derrame en el fondo del horno deberá ser removido.
3. Remueva el sartén y rejilla asador, todos los utensilios y papel aluminio. Estos objetos no toleran las altas temperaturas del ciclo de auto-limpieza.
4. Las parrillas de horno no necesitan ser removidas, Si las parrillas son limpiadas durante el ciclo de auto-limpieza, el color cambiara ligeramente a azul y el acabado será un poco mate. Después de que el ciclo de auto limpieza sea completado y el horno se enfrié, frote los costados de las parrillas con un pedazo de papel encerado o con un trapo que contenga un poco de aceite para ensaladas, o aceite para bebes (esto hará que las parrillas de deslicen fácilmente a su posición normal).

Que hay que esperar durante el ciclo de auto-limpieza

Mientras el horno este en operación, el horno se calienta a temperaturas mucho mas altas que las utilizadas para la cocción de los alimentos. El sonido de expansión o contracción del metal son normales. El olor también es normal ya que los residuos de los alimentos son removidos. Algo de humo podrá salir a través de la ventilación del horno.

Si grandes residuos de alimentos no fueron previamente eliminados antes del ciclo de auto-limpieza, estos podrán causar flamas, causar más humo y olor del normal. Esto es normal y seguro, no debe de alarmarse. Si es existe la posibilidad utilice un ventilador durante el ciclo de auto-limpieza.

NOTA: Un eliminador de humo en el horno convierte la mayor parte de la suciedad en una vapor incoloro.

Para ajustar el ciclo de Auto-limpieza

Refiérase a la guía de controles del horno para ajuste de ciclos de auto-limpieza.

Limpieza General (continuación)

Para remover la puerta del horno

1. Abra la puerta por completo
2. Jale el seguro localizado entre ambos soportes de bisagras y enganchelo en los seguros de la palanca de la bisagra. Es posible que usted tenga que ejercer un poco de presión hacia abajo en la puerta para jalar por completo los seguros por arriba de los ganchos de la bisagra.
3. Tome la puerta por los lados y jale la parte inferior de la puerta hacia arriba y hacia usted para desenganchar los soportes de las bisagras. Siga jalando la parte inferior de la puerta hacia usted mientras gira la parte superior hacia el electrodoméstico para lograr que desenganche por completo la palanca de la bisagra.
4. Proceda a la inversa para reinstalar la puerta del horno.

⚠ATENCION La puerta es pesada. Para su seguro almacenamiento temporal, acueste de manera horizontal la puerta asegurándose que el lado interno de la puerta este boca abajo.



Seguro en posición normal



Seguro enganchado para remover la puerta,



RANURA DE LA BISAGRA – Puerta desinstalada del horno

Para remover el panel exterior de vidrio de la puerta (algunos modelos)

Esto es solo aplicable para los modelos con panel exterior de vidrio que no esta soldado al marco de la puerta. Este diseño permite la limpieza de la cara interior del panel de vidrio así como la cara oculta del vidrio de la puerta interna. Existen dos tipos diferentes de panel de vidrio; uno con una moldura inferior en metal fijada por debajo de la puerta y la otra con un soporte de metal en forma de riel.

Instrucciones para remover el panel exterior de vidrio de la puerta (algunos modelos)

1. Retire la puerta del horno como lo indican las instrucciones "**Para remover la puerta del horno**" de esta sección, asegurese de recostar la puerta en un lugar estable.
2. Utilice un desarmador, remueva los tornillos que fijan el vidrio a la moldura inferior o el ensamble de vidrio.
3. Tome ambos lados del panel de vidrio y lentamente jale de la moldura superior. Recueste el panel de vidrio.

⚠ATENCION Manipule el panel de vidrio con cuidado. Cuando se deja caer sobre una esquina el panel de vidrio se fracturara en múltiples fragmentos y puede causar lesiones.

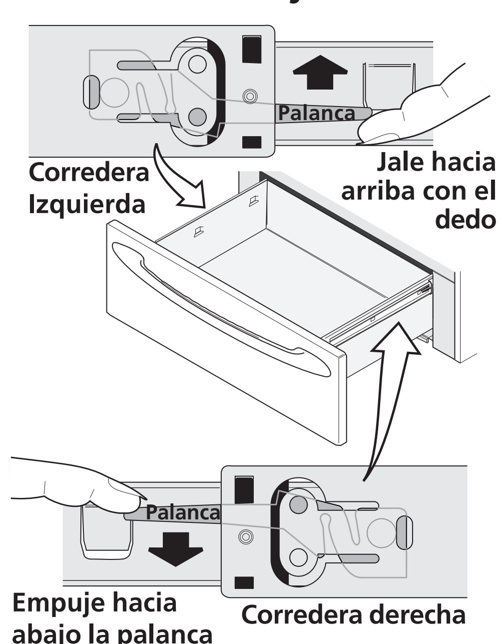
⚠ATENCION **NO** remueva la moldura inferior de metal, la cual esta fijada debajo del panel de vidrio.

Para reinstalar el panel de vidrio de la puerta

1. Tome los lados del panel de vidrio y lentamente inserte el vidrio en la moldura superior de la puerta.
2. Fije la moldura inferior de la puerta o el ensamble de vidrio usando los tornillos.
3. Reinstale la puerta en la estufa como lo indican las instrucciones "**Para reinstalar la puerta del horno**" de esta sección.

Limpieza General (continuación)

Como remover y reinstalar el cajón calentador (algunos modelos)



Para remover el cajón calentador

1. Apague su estufa antes de remover el cajón
2. Abra completamente el cajón calentador
3. Localice la palanca de la corredera de cada lado del cajón,
4. Jale hacia arriba la palanca de la corredera del lado izquierdo y empuje hacia abajo la palanca de la corredera del lado derecho
5. Retire el cajón de la estufa
6. Para limpiar el cajón calentador, talle suavemente con un trapo y agua jabonosa, esto removerá la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amonia. Si es necesario cubra las manchas difíciles con una toalla de papel húmeda en amonia por un periodo entre 30 y 40 minutos. Enjuague con agua y un trapo limpio. Asegurese de no dejar ningún residuo de limpiador ya que podría dañar la superficie del cajón en su próximo uso. NO utilice limpiadores para horno en spray.

Para reinstalar el cajón

1. Alinie las correderas de ambos lados con las ranuras del cajón.
2. Empuje el cajón hacia la estufa

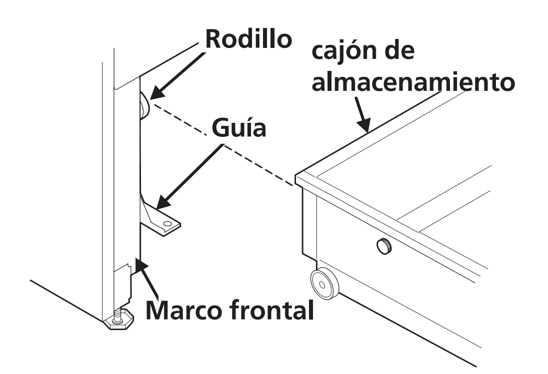


⚠ADVERTENCIA **Se puede provocar un choque eléctrico** y ocasionar lesiones graves o fatales. Desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico antes de limpiar y efectuar la limpieza del cajón calentador.

Cajón de Almacenamiento (algunos modelos)

Utilice este cajón únicamente para almacenar utensilios de cocina. El cajón se puede remover para facilitar la limpieza por debajo de la estufa. Se cuidadoso al manipular el cajón.

Para abrir el cajón de almacenamiento, empuje ligeramente y el resorte se abrirá. Para cerrarlo, empuje el cajón hasta escuchar un click, lo que indica que el resorte se comprimió y que el cajón esta cerrado.



Para remover el cajón:

1. Jale hacia afuera el cajón vacío hasta el tope de la guía
2. Incline hacia arriba el cajón y jale hacia afuera por arriba de los rodillos

Para reinstalar el cajón:

1. Inserte la parte trasera del cajón en la apertura
2. Ajuste los rodillos del cajón en las guías
3. Empuje el cajón hasta que tope, levante un poco para permitir que los rodillos pasen por arriba del tope de la guía y empuje.

Cambiando la Luz del Horno

⚠ATENCION Asegurese que el horno este desconectado y frío antes de cambiar el foco de la luz del horno. No encienda la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. La alta temperatura reducirá la vida de la lámpara.

En algunos modelos la luz del interior del horno se prendera automáticamente cuando la puerta del horno de abra.

La luz se podrá prender aun cuando la puerta este cerrada utilizando el interruptor localizado en el panel de control.

En algunos modelos la lámpara esta cubierta por un protector de vidrio sostenido por un soporte de alambre.
EL PROTECTOR DEBE DE ESTAR EN SU LUGAR SIEMPRE QUE SE HAGA USO DEL HORNO.

Para remplazar el foco:
ATENCION: Asegurese de que el horno este frió

1. Corte el suministro principal de electricidad del electrodoméstico
2. Utilice un guante de cuero para protegerlo de algún vidrio que pudiese estar roto.
3. Remplace el foco con un foco de 40 watts especial para electrodomésticos
4. Para hornos con protector de vidrio, presione el soporte por un lado y libere el protector de vidrio, cambie el foco y asegurese de reinstalar el protector de vidrio.



Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

Antes de solicitar servicio, consulte la siguiente lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuoso de este electrodoméstico. Si la causa de su problema no es originado por la fabricación o materiales defectuosos mientras su estufa esta bajo garantía, el costo de la llamada de servicio le será cobrado. Su nuevo electrodoméstico es el resultado de un buen diseño de ingeniería. La mayoría de las veces lo que aparenta ser una razón para solicitar servicio requiere simplemente de un pequeño ajuste que usted podrá realizar fácilmente en su casa o simplemente son características de operación del electrodoméstico bajo ciertas condiciones.
Esta lista es aplicable a una variedad de modelos; algunos de los elementos aquí mencionados no aplicaran necesariamente a su electrodoméstico.

SUCESO	POSIBLE CAUSA / SOLUCION
La estufa no esta nivelada.	- La instalación no se efectuó de manera correcta. Coloque un nivel en la parrilla de horno. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que el nivel muestra que la unidad esta nivelada. Cuando la estufa este nivelada y la cubierta de su cocina parezca desalineada quiere decir que la cubierta y gavetas de la cocina están fuera de nivel. - El piso de su cocina no esta estable o esta débil. Asegurese que el piso este nivelado y que pueda sostener adecuadamente el electrodoméstico. Contacte a su carpintero para corregir este problema. - Los armarios de su cocina no están alineados lo que hace parecer que la estufa este fuera de nivel. Asegurese que los armarios y gabinetes sean cuadrados y que haya suficiente espacio para la estufa.
No se puede mover el electrodoméstico fácilmente, el electrodoméstico debe de ser accesible para cualquier servicio.	- Los armarios y gabinetes fueron construidos con dimensiones muy justas o no están cuadrados. Contacte a un fabricante de armarios para corregir el problema. - Contacte al constructor o instalador para asegurarse de hacer accesible el electrodoméstico. - La alfombra interfiere con la estufa. Asegurese de dejar espacio suficiente para que la estufa pase por arriba de la alfombra.
La estufa no funciona por completo (horno).	- Asegurese que el cable de alimentación eléctrica este correctamente conectado a la caja eléctrica. - El Cableado de servicio no esta completo. Contacte a su vendedor, agente instalador o servicio autorizado. - Interrupción de la energía. Cheque las luces de su hogar para asegurarse. Llame a su compañía de electricidad local.
* El control del horno timbra y despliega códigos F1, F2, F3 o F9	- El horno viene equipado con un control electrónico moderno. Entre las diferentes características del control se encuentra un circuito que diagnostica a tiempo completo el sistema. El control monitorea constantemente los circuitos internos así como otros circuitos importantes para el correcto funcionamiento. Si en cualquier momento uno de los sistemas falla, el control parara de inmediato la función y timbrara continuamente y mostrara un código de error F1, F2, F3 o F9 en el indicador. - El control electrónico a detectado una condición de falla. Presione la tecla CLEAR para borrar el mensaje y parar el timbre. Reprograme su horno. Si la falla reaparece, grabe el numero de falla, presione la tecla CLEAR y contacte a su servicio autorizado.
La luz del horno no funciona	- Foco fundido o flojo. Siga las instrucciones **Cambiando la Luz del Horno** para remplazar o apretar el foco.
La superficie no calienta.	- Verifique que el aparato este conectado. Verifique los comentarios "La estufa no funciona por completo" que vienen en esta lista antes de solicitar servicio. - Selección del control erróneo. Asegurese que la función bloqueo no este activada. Asegurese que su electrodoméstico este prendido. Asegurese que el control del elemento utilizado este encendido. Aumente o disminuya el control del elemento antes de ajustar el elemento a la temperatura deseada
Los elementos están muy calientes o no lo suficientemente caliente.	- Selección del control erróneo. Asegurese que su electrodoméstico este prendido. Asegurese que el control del elemento utilizado este encendido. Aumente o disminuya el control del elemento antes de ajustar el elemento a la temperatura deseada. - Utilización de utensilios muy ligeros. Asegurese de utilizar los utensilios adecuados. Utilice solamente cazuelas o sartenes de fondo plano, no curvos, bien nivelados y de un espesor medio a grueso. La velocidad del calentamiento dependerá del material y peso de las cazuelas y sartenes. Las cazuelas de espesor medio a grueso calentaran de manera uniforme los alimentos. Sus alimentos corren el riesgo de quemarse fácilmente si se utilizan utensilios muy delgados.

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

SUCESO	POSIBLE CAUSA / SOLUCION
Las bases de los elementos se están oxidando o descarapelando.	- Alimentos con alto contenido de ácidos, si se le deja sobre las bases generaran corrosión en el metal. Remueva y lave las bases de los elementos lo antes posible después de cualquier derrame. - Condiciones normales del medio ambiente. Las casas a lo largo de la costa que están expuestas al aire con sal. Proteja sus bases lo mas posible del la exposición directa del aire con sal.
Las bases de los elementos cambian de color o de forma.	- El fondo de los utensilios de cocina se extienden mas allá de los elementos y tocan la superficie de la estufa. Esto genera altas temperaturas que decoloraran las bases. No utilice utensilios de esta tamaño. El tamaño de los sartenes debe de ser igual al de la diámetro del elemento. Bases de repuesto de pueden adquirir con su vendedor de electrodomésticos.
Rasguños o marcas de abrasión sobre la superficie vitroceramica.	- Residuos de partículas gruesas tales como arena o sal se encuentran entre la superficie y los utensilios. Asegurese que la superficie de su cocina así como el fondo de sus utensilios estén limpios antes de utilizarlos. Pequeños rasguños no impiden que se genere una buena cocción y vendrán cada vez menos perceptibles después del uso constante del aparato. - Productos de limpieza no recomendados se utilizaron sobre la superficie vitroceramica. Refiérase a la sección Limpieza General en este manual. - Utilización de utensilios de fondo desigual. Utilice SOLAMENTE utensilios de fondo plano y lisos.
Marcas metálicas sobre la superficie vitroceramica.	- Deslizar o frotar utensilios de metal sobre la superficie puede generar estas marcas. No deslice o frote utensilios. Utilice un producto de limpieza suave para quitar estas marcas. Refiérase la sección Limpieza General en este manual.
Marcas color marrón sobre la superficie vitroceramica.	- Hubo derrames de alimentos sobre la superficie. Retire la suciedad con la ayuda de una espátula de metal con una lámina. Refiérase la sección Limpieza General en este manual
Zona con alguna decoloración.	- Depósitos minerales provenientes del agua o los alimentos. Retire estos depósitos aplicando la crema limpiadora sobre la superficie. Utilice siempre utensilios con el fondo seco y limpio.
Resultados pobres de horneado.	- Muchos factores pueden afectar los resultados de horneado. Vea la sección **Horneado** para consejos, causas y correcciones. Vea la sección **Ajustando la Temperatura del Horno**.
Ruido del ventilador durante la operación.	- Un ventilador que enfría se prendera y apagara automáticamente para enfriar las partes internas. Es normal que el ventilador continúe trabajando aun cuando el electrodoméstico ha sido apagado.
Flamas dentro del horno o humo por la ventilación.	- Foco fundido o flojo. Siga las instrucciones **Cambiando la Luz del Horno** para remplazar o apretar el foco. - Exceso de derrames en el horno. Esto es normal, especialmente en horno de altas temperaturas, los derrames de rellenos de tartas o grandes cantidades de grasa en el fondo del horno pueden causar flamas. Limpie el exceso de derrames. Si las flamas o hay humo en exceso, pare el ciclo de auto-limpieza y siga las instrucciones "Parar o Interrumpir el ciclo de auto-limpieza) en la Manual de Controles Electrónicos.

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

SUCESO	POSIBLE CAUSA / SOLUCION
El horno humea en exceso durante el ciclo de asado.	- Los controles no se ajustaron de manera correcta. Siga las instrucciones en la sección "Ajuste de los Controles". - La puerta del horno esta cerrada. La puerta debe de estar abierta durante el asado. - La carne esta muy cerca de la unidad de asado. Cambie de posición la parrilla dejando mas espacio entre la carne y el asador. Precaliente el elemento asador para una rápida cocción viva. - La rejilla en el sartén asador esta en la posición incorrecta (a la inversa). La grasa no pasa a través de la rejilla hacia el sartén. Siempre ponga la rejilla sobre el sartén asador con las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa pase a través. - El sartén asador no tiene la rejilla o se cubrió la rejilla con papel aluminio. NO utilice el sartén asador sin la rejilla y NO cubra esta con papel aluminio. - El horno necesita ser limpiado. La grasa se ha acumulado en las superficies del horno. La limpieza regular es necesaria cuando se usa el ciclo de asado con frecuencia. Acumulación de grasa y de alimentos a través del tiempo pueden cuasar exceso de humo.
El ciclo de auto-limpieza no funciona	- Los controles no se ajustaron de manera correcta. Siga las instrucciones en la sección "Ajuste de los Controles".
La suciedad no fue completamente removida después del ciclo de auto-limpieza.	- El ciclo de auto-limpieza fue interrumpido. El tiempo de paro debe de ajustarse entre 2-4 horas después del tiempo de inicio. Siga las instrucciones de la sección "Para parar o interrumpir un Ciclo de Auto-limpieza" en la guía de Control Contador de Tiempo. - Falla al limpiar el fondo, la parte superior, marco de la puerta o contorno exterior de la puerta después del sello. Estas superficies no se encuentran dentro del área de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para quemar los residuos. Limpie estas áreas antes de que comience el ciclo de auto-limpieza. Las cenizas de los residuos quemados pueden limpiarse con un cepillo de cerdas duras de nylon y agua o bien una fibra de nylon. Sea cuidadoso para no maltratar el sello del horno.

Evite danos de transporte en su electrodoméstico

Si usted necesita mover su estufa de lugar en su residencia, o cuando se cambie de casa, se le sugiere tome en cuenta las siguientes precauciones

1. Atornille las patas de niveladoras debajo de la estufa
2. Remueva las parrillas y otros utensilios del horno y del cajón
3. Use cinta adhesiva para asegurar la puerta y cajones a los paneles laterales. Además fije de la misma manera el cable de alimentación eléctrica.
4. Utilice una carretilla de dos ruedas con soportes para asegurar la estufa. Cubra el electrodoméstico con una cobija pesada para evitar rasguños.
5. Evite jalar o empujar el panel de control cuando mueva el electrodoméstico

GARANTIA DE LA ESTUFA

Su estufa esta protegida por esta garantía

	PERIODO DE GARANTIA	A TRAVES DE SERVICIOS AUTORIZADOS NOSOTROS:	EL CONSUMIDOR SERA RESPONSABLE DE:
GARANTÍA COMPLETA POR UN AÑO	Un año a partir de la fecha de compra	Pagaremos todos los costos de reparación, o el reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que demuestren defectos en el material o desempeño.	Costo de las llamadas de servicio que estén enumeradas dentro la sección: RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR*
LIMITADA 2DO-5TO ANO. (CUBIERTA VITROCERAMICA, SELLO Y ELEMENTOS)	Del segundo al quinto año a partir de la fecha de compra	Se proveerá un repuesto de cualquier elemento defectuoso, sello de silicón deteriorado recubierto de goma o una superficie vitroceramica rota debido a un choque térmico. (No hay índice de abuso por parte del consumidor)	Diagnostico, transporte y mano de obra que se requieran para la ejecución del servicio.
GARANTÍA LIMITADA (APLICABLE AL ESTADO DE ALASKA)	Periodos de tiempos mencionado aquí arriba	Todas las provisiones de la garantía limitadas e ilimitada y la exclusiones mencionadas aquí abajo aplicaran.	Costo del traslado del técnico a su hogar y cualquier costo relacionados con la búsqueda o la entrega de su electrodoméstico debido al servicio.

En los Estados Unidos, su electrodoméstico esta garantizado por Electrolux Home Products Inc. Una división de White Consolidated Industries, Inc. No autorizamos a ninguna persona de cambiar o agregar cualquiera de nuestras obligaciones incluidas en esta garantía. Nuestras obligaciones de servicio y partes dentro de esta garantía deben de ser ejecutadas por nosotros o un centro de servicio autorizado. **En Canadá**, su electrodoméstico esta garantizado por Electrolux Canadá Corp.

***RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR**

Esta garantía aplica solo para productos destinados al uso dentro del hogar, y el consumidor es responsable de los siguientes puntos:

1. Hacer uso adecuado del electrodoméstico de acuerdo a las instrucciones proveídas con el producto.
2. Correcta instalación a través de un centro de servicio autorizado de acuerdo a las instrucciones proveídas con el producto y en regulación con los códigos locales de electricidad, gas y plomería.
3. Conexión adecuada a una fuente de poder aterrizada de suficiente voltaje, reemplazo de fusibles fundidos, reparación de conexiones flojas o defectos en el cableado de su hogar.
4. Gastos incurridos para lograr el acceso al electrodoméstico para su servicio, tales como remover molduras, tablas, armarios etc. Los cuales no son parte del electrodoméstico cuando este fue enviado de la fabrica.
5. Daños a los acabados después de la instalación6. Reemplazo de focos y/o tubos fluorescentes (en modelos con estas características)

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre los siguientes puntos:

1. Daños Consecuentes o Fortuitos tales como daño de propiedad, gastos fortuitos resultado de cualquiera infracción de esta garantía escrita o toda garantía implícita.**NOTA**: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación o daños consecuentes, por lo que esta limitación o exclusión puede no aplicar a su caso.
2. Llamadas de servicio que no estén relacionadas con la mala función, defectos de desempeño o material, o de un electrodoméstico que no esta en uso dentro de un hogar. El consumidor deberá de pagar por las llamadas de servicios.
3. Daños causados por servicios hechos por centros de servicios diferentes a Electrolux Home Products Inc., Electrolux Candada Corp., o sus centros de servicios autorizados. Uso de partes con excepción de las partes genuinas Electrolux proveídas por centros de servicios no autorizados; causas externas tales como abuso, mal uso, fuente de alimentación inadecuada o actos de Dios.
4. Productos con número de serie originales que han sido removidos o alterados y que no sean legibles.

SI USTED NECESITA SERVICIO

Conserve su factura de venta, talón de entrega, o cualquier documento que pruebe el pago. La fecha en su factura establece el periodo de tiempo en el cual usted podrá requerir de servicio. Si se realiza el servicio, es de su interés el obtener y guardar todos sus recibos. Esta garantía escrita le da derechos legales específicos. Usted podrá contar además con otros derechos dependiendo de un estado a otro. El servicio solicitados mediante esta garantía deberá de ser obtenido contactando Electrolux Home Products, Inc. O Electrolux Canadá Corp.

EUA
800-944-9044
Electrolux Home Products, Inc
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canadá
866-294-9911 Ingles o Francés
Electrolux Home Products.
802 Boul. L'Ange Gardien
L'Assomption, Québec Canada
J5W 1T6

Esta garantía solo aplica en los 50 estados de los Estados Unidos de América, Puerto Rico, y Canadá. Las características del producto o especificaciones descritas o ilustradas pueden ser sujetas a cambios sin previo aviso. Todas las garantías son creadas por Electrolux Home Products, Inc o Electrolux Canadá Corp.